PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC COOKING PLATE
ELEKTRO-BRATPLATTE
PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE
PLANCHA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

191TPE

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN




Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**

Ed. 1 05/2011



3166950

C13166951.fm

INDICE

1ª PARTE



2ª PARTE



INDICE ANALITICO

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE





Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.
Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.
Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

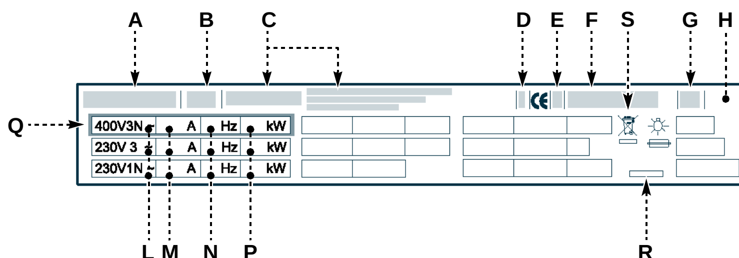
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C) Identificazione costruttore
D) Classe di isolamento
E) Anno di costruzione
F) Numero di matricola
G) Grado di protezione
H) Paese di destinazione
L) Tensione (V)
M) Assorbimento (A)
N) Frequenza (Hz)
P) Potenza dichiarata (kW)
Q) Indicatore tensione collaudo
R) Data di costruzione
S) Simbolo RAEE



IDM-3961440310.tif

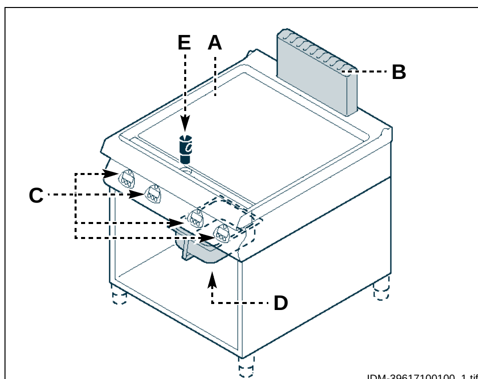
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La piastra di cottura, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la cottura dei cibi a diretto contatto con la piastra, nell'ambito della ristorazione professionale.



Organi principali

A)Piastra di cottura: è realizzata in acciaio inox.

B)Scarico fumi (tipo A): per evacuare il calore generato dalle resistenze.

C)Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

D)Bacinella di raccolta: per raccogliere i residui prodotti dalla cottura.

E)Tappo di scarico: per scaricare i residui di cottura e convogliarli nella bacinella di raccolta.



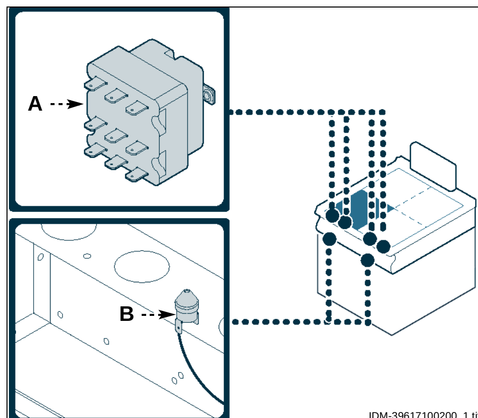
DATI TECNICI

Vedi tabelle e “Scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

IT

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.



L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Termostato di sicurezza a ripristino automatico: blocca l'alimentazione elettrica alla resistenza della zona della piastra in cui si è verificato il surriscaldamento.
Cessata la causa e diminuita la temperatura, il funzionamento viene ripristinato automaticamente.



Importante

L'intervento del termostato a ripristino automatico non è segnalato da alcun dispositivo di segnalazione.

B)Sensore termico: attiva il ventilatore di espulsione del calore in eccesso per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

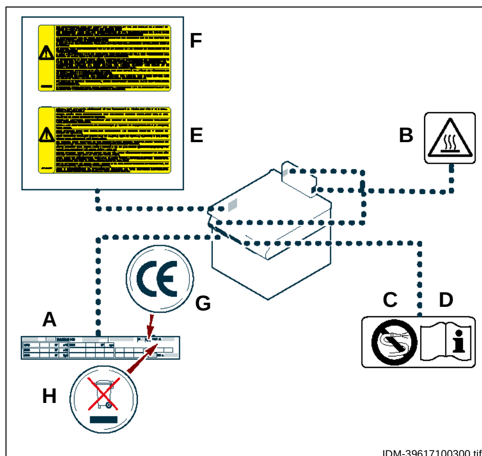
D)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

E)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati”.

F)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione”.

G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

H)Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.





ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

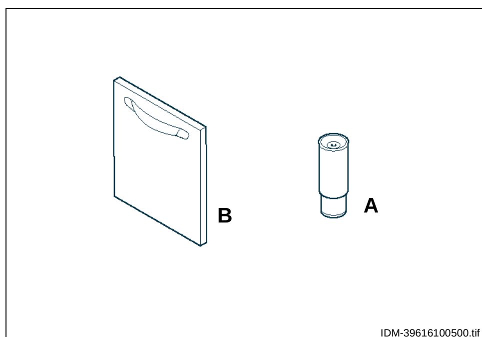
A)Piedi di appoggio

B)Portina (PB9)

C)Kit per installazione “a ponte” (vedi pag. 17)

D)Kit telaio di appoggio (vedi pag. 17)

E)Kit trave di sostegno (vedi pag. 17)



IT

NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.



Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

– Emissioni nell'atmosfera
– Scarichi dei liquidi
– Gestione dei rifiuti
– Contaminazione del suolo
– Uso delle materie prime e delle risorse naturali

– Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
– In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)


Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 5).


Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.




IT

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO


Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Pulsante avviamento e arresto cottura (ON/OFF): serve per avviare o arrestare il ciclo di cottura.

– Premere il pulsante per portare la scheda in fase di stand-by.

Nota: in questa fase è possibile programmare l'apparecchiatura.

– Premere nuovamente il pulsante per avviare il ciclo di cottura.

– Mantenere premuto il pulsante per circa 6 secondi per arrestare il ciclo di cottura e portare la scheda in fase di OFF.

B)Pulsante impostazione temperatura: per diminuire la temperatura.

C)Pulsante impostazione temperatura: per aumentare la temperatura.

D)Pulsante impostazione potenza: per impostare la potenza di riscaldamento.

E)Display digitale: visualizza i parametri di lavoro e le sigle di allarme.

F)Spia gradi "Celsius": segnala che è attiva la visualizzazione della temperatura in gradi "Celsius".

G)Spia gradi "Fahrenheit": segnala che è attiva la visualizzazione della temperatura in gradi "Fahrenheit".

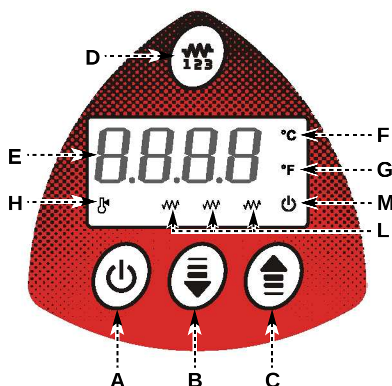
H)Spia temperatura: segnala la fase di riscaldamento della piastra, a temperatura raggiunta la spia si spegne.

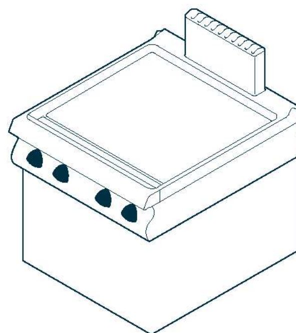
L)Spia resistenze: segnala quali sono le resistenze attive.

M)Spia rete: segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.



IT

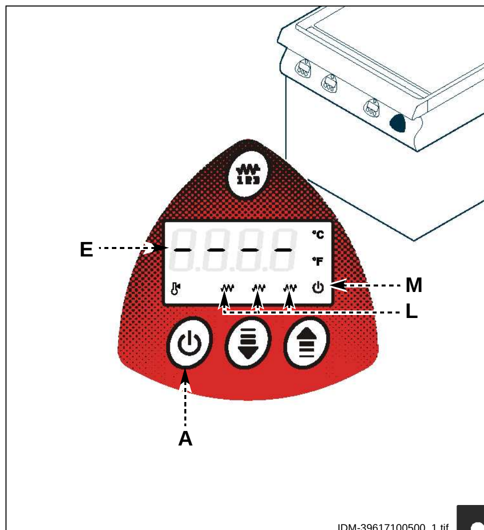




IDM-39617100400.tif

C13166950.fm

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA



Accensione

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
La spia di rete **(M)** si accende.

2 - Premere il pulsante **(A)** per portare in "stand-by" l'apparecchiatura.
La spia di rete **(M)** si spegne.
La spia resistenze **(L)** si accende ed il display **(E)** visualizza la videata raffigurata.

3 - Premere il pulsante **(A)** per accendere l'apparecchiatura ed avviare il ciclo di cottura.
Il display **(E)** visualizza la temperatura di cottura impostata (colore rosso).

Spegnimento

1 - Mantenere premuto il pulsante **(A)** per circa 6 secondi per arrestare il ciclo di cottura e spegnere l'apparecchiatura.
La spia di rete **(M)** si accende.

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

IT

Avviamento


Importante

L'apparecchiatura è predisposta per il preriscaldamento automatico, raggiunto il quale effettua un mantenimento della temperatura.

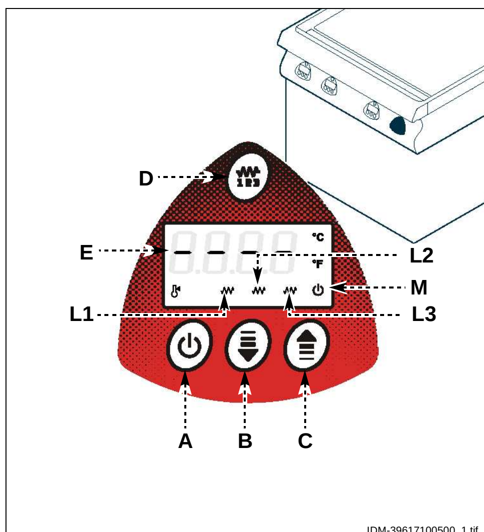
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 9).

2 - Premere il pulsante **(D)** per selezionare la potenza minima, media o massima delle resistenze.

– Premere il pulsante (una sola volta) per attivare la resistenza interna (vedi schemi elettrici allegati). La spia resistenze **(L1)** si accende.

– Premere il pulsante (2 volte) per attivare contemporaneamente la resistenza intermedia e quella esterna (vedi schemi elettrici allegati). Le spie resistenze **(L1-L2)** si accendono.



– Premere il pulsante (3 volte) per attivare contemporaneamente tutte le resistenze (vedi schemi elettrici allegati). Le spie resistenze **(L1-L2-L3)** si accendono.

3 - Premere i tasti **(B-C)** per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.

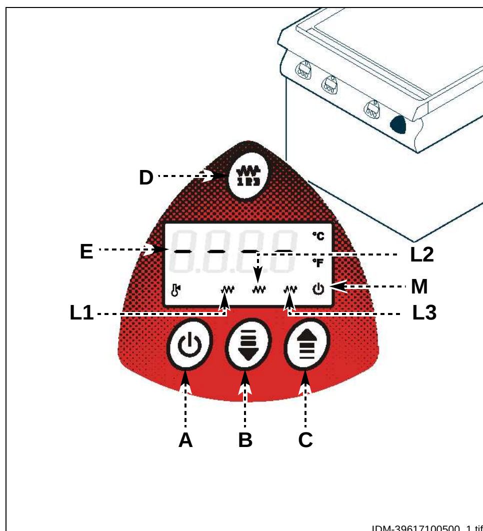


Importante

Il preriscaldamento viene escluso automaticamente se la temperatura impostata è superiore a quella di default.

Il display (E) visualizza la temperatura di cottura impostata (colore rosso).

Quando la temperatura impostata viene raggiunta, il display (E) visualizza in verde la temperatura.





Arresto

1 - Premere il pulsante **(A)** per arrestare il ciclo di cottura.

Nota: l'apparecchiatura entra in fase di stand-by, è quindi possibile riprogrammare la scheda ed iniziare un nuovo ciclo di cottura.

2 - Mantenere premuto il pulsante **(A)** per circa 6 secondi per spegnere l'apparecchiatura. La spia di rete **(M)** si accende.

3 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

IT

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Alla prima accensione giornaliera effettuare sempre un ciclo di preriscaldamento automatico.
– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Non utilizzare l'apparecchiatura per fritture con allagamento d'olio.
– Evitare di versare acqua sulla piastra quando è calda, dato che lo sbalzo termico potrebbe danneggiare la superficie della piastra di cottura.
– Evitare di graffiare o urtare con oggetti la superficie della piastra per non alterarne le caratteristiche e garantire l'igiene dei cibi lavorati.
– Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
– Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.




MANUTENZIONI 5

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– La piastra (vedi pag. 12)
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 12)

Ogni **6 mesi** di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

– Verifica efficienza termostato di sicurezza
– Verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia
– Verificare efficienza impianto elettrico

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.



2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.

5 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

6 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.

7 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA PIASTRA

IT



Importante

Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

2 - Utilizzare una spatola **(A)** per rimuovere i residui di cottura dalla piastra.

3 - Cospargere la piastra con un prodotto sgrassante idoneo e lasciarlo agire per alcuni minuti.

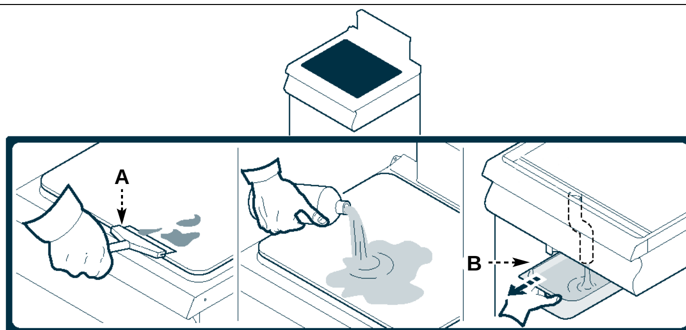
4 - Pulire accuratamente la piastra con una spugna, risciacquare abbondantemente ed asciugare.



Importante

Risciacquare accuratamente la piastra di cottura per rimuovere ogni residuo del detergente sgrassante ed evitare la formazione di macchie ed aloni al successivo riutilizzo della piastra.

5 - Togliere la bacinella di raccolta **(B)** e svuotarla.



IDM-39617101000_2.tif

GUASTI 6

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Inconvenient1	Cause	Rimedi
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano.	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata	Malfunzionamento della sonda rilevamento temperatura	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici
Il pannello di controllo non si accende	Scheda elettronica non alimentata elettricamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici
	Scheda elettronica danneggiata	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**

IT

C13166950.fm

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Se il problema o l'inconveniente riscontrato non rientra nelle anomalie riportate in tabella è necessario consultare la tabella "Segnalazione allarmi" di seguito riportata.

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme che compaiono sui display **(E)**.



Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
Err	Malfunzionamento della termocoppia TCJ	Controllare il collegamento dei cavi elettrici	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Sbalzo improvviso di temperatura (schock termico)	Lasciare raffreddare l'apparecchiatura e riportarla in stato di "ON".	L'apparecchiatura entra in "stand-by"
Er3	Intervento della diagnostica della scheda elettronica display	Sostituire la scheda elettronica display	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**
Er4	Intervento del sensore termico della scheda elettronica di controllo	Lasciare raffreddare l'apparecchiatura e riportarla in stato di "ON".	**Importante** **Se il problema persiste contattare il servizio assistenza** L'apparecchiatura entra in "stand-by"
	Malfunzionamento della ventola di raffreddamento	Controllare il collegamento dei cavi elettrici	**Importante** **Contattare il servizio assistenza** L'apparecchiatura entra in "stand-by"
	Condotto aria di raffreddamento ostruito	Controllare il condotto aria di raffreddamento ed eventualmente pulirlo	**Importante** **Se il problema persiste contattare il servizio assistenza** L'apparecchiatura entra in "stand-by"

IT

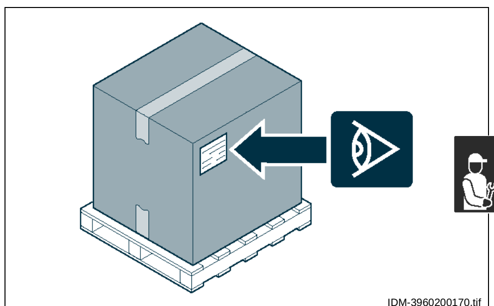
RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

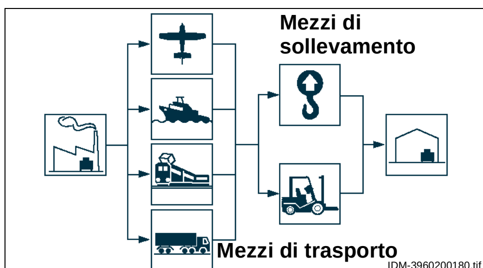
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-3960200170.tif

IT

TRASPORTO

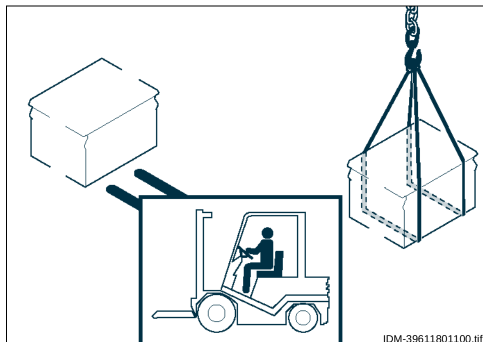
Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-3960200180.tif

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.


IDM-39611801100.tif

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

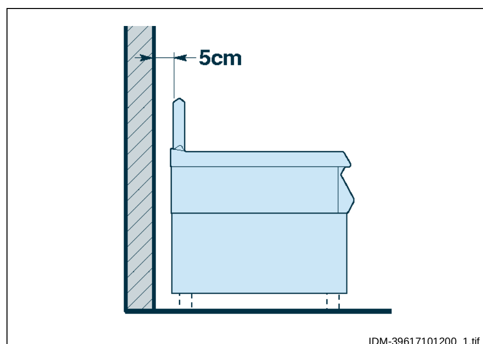
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della



zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.



IDM-39617101200_1.tif

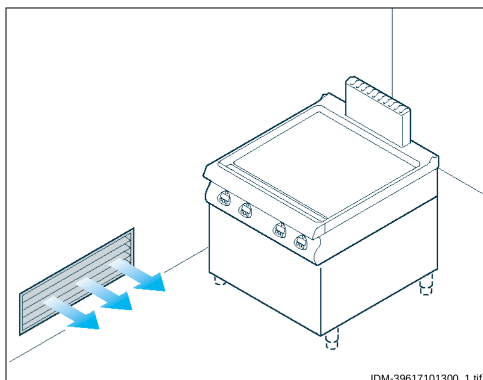
Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

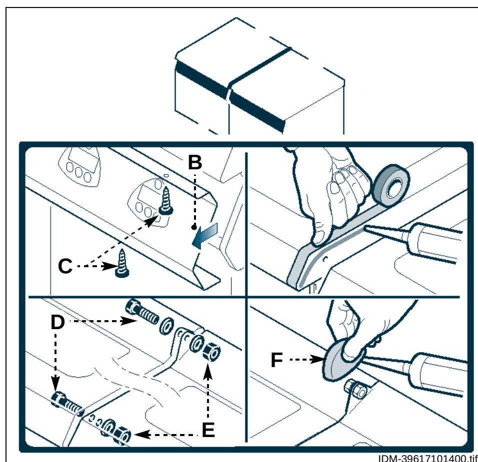
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.


IDM-39617101300_1.tif

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
2 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
3 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
4 - Accostare le apparecchiature.
5 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
6 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
7 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(F)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.
8 - Rimontare i cruscotti **(B)** ad operazione ultimata.



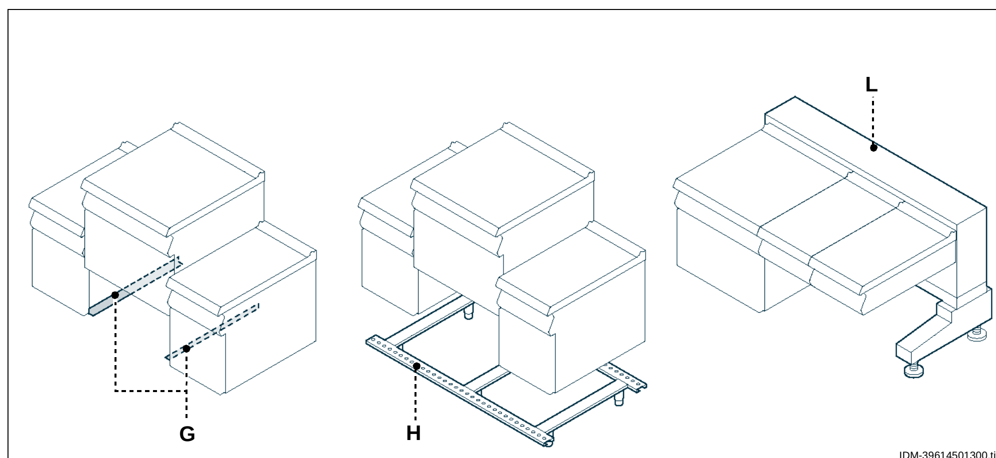


Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

G) Kit per installazione “a ponte”

H) Kit telaio di appoggio

L) Kit trave di sostegno



IT

C13166950.fm



Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N non commutabile.

L'apparecchiatura deve essere richiesta per la tensione corretta, non è consentita nessuna trasformazione.



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.



Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.

2 - Svitare le viti **(B)** per smontare la protezione **(C)**.

3 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(D)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.

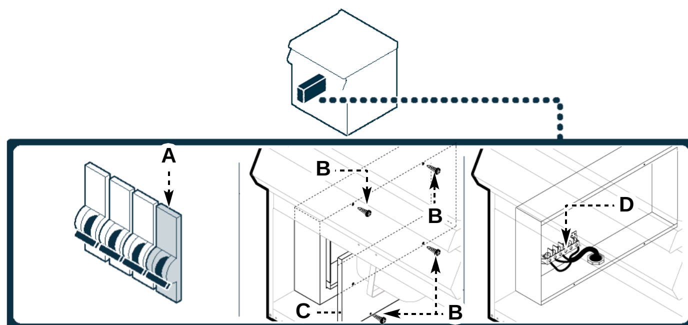
Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

4 - Rimontare la protezione **(C)** ad operazione ultimata.



IDM-39617101500.tif

IT

COLLAUDO APPARECCHIATURA

 **Importante**

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
2 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
3 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

MODALITÀ PER LE REGOLAZIONI



Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

SOSTITUZIONE PARTI 9

MODALITÀ PER LE SOSTITUZIONI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

IT

DISMISSIONE E DEMOLIZIONE APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

 **Importante**

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

INDEX

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL





The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.
The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

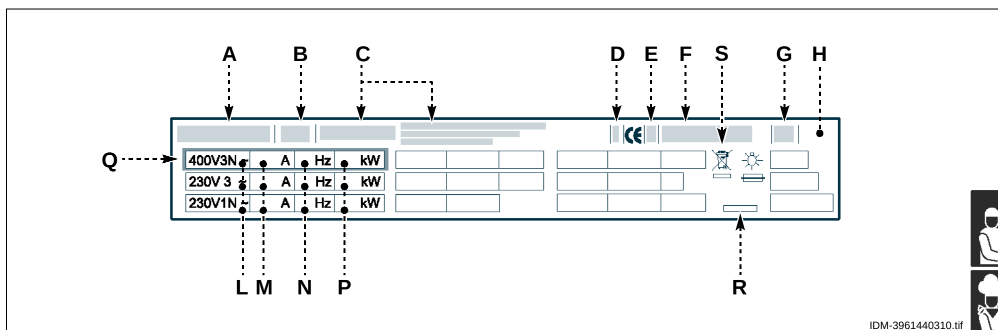
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A)Appliance model
B)Type of customisation
C)Constructor identification
D)Insulation class
E)Year of construction
F)Serial number
G)Protection rating
H)Country of destination
L)Voltage (V)
M)Absorption (A)
N)Frequency (Hz)
P)Rated power (kW)
Q)Test voltage indicator
R)Date of construction
S)WEEE Symbol



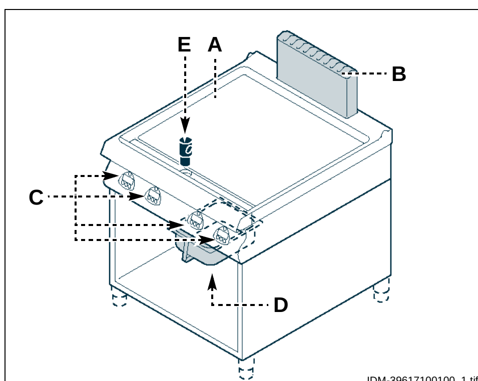
GB

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The cooking plate, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for cooking foods in direct contact with the plate in the professional catering sector.



Main Parts

A)Cooking plate: in stainless steel

B)Fume exhaust vent (type A): evacuates the heat generated by the heating elements

C)Control panel: controls the appliance's operating functions.

D)Drip tray: collects the cooking residues

E)Drain plug: for draining cooking residues into the drip tray



TECHNICAL DATA

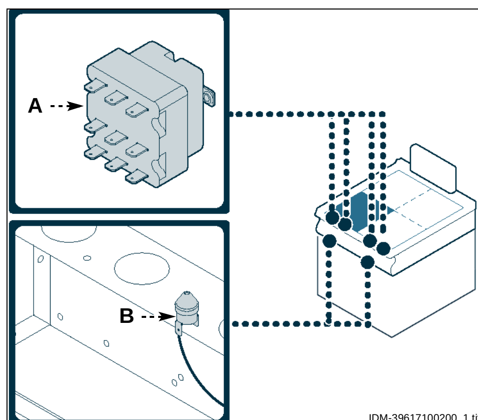
See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A)Safety thermostat with automatic reset: cuts off the mains electricity supply to the plate zone heating element in case of plate overheating.
Once the problem has been resolved and the temperature has returned to normal, operation is automatically restored.





Important

There are no indicator devices to signal that the thermostat with automatic reset has been tripped.

B)Heat sensor: starts up the fan to expel excess heat and ensure that the appliance operates correctly.



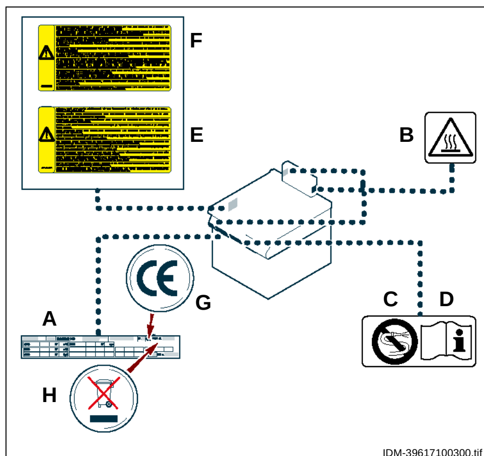
Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

GB

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.



A)Nameplate with manufacturer and appliance data.

B)Burn hazard: watch out for hot surfaces.

C)General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

E)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

F)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

G)CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.

H)WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.



OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

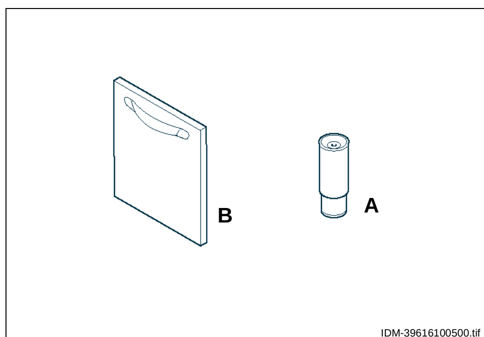
A)Feet

B)Hatches (PB9)

C)"Over cupboard "installation kit" (see page pag. 17)

D)"Bridge" installation kit (see pag. 17)

E)Supporting beam kit (see pag. 17)



GB

C13166950.fm

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.




Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

GB

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

– Atmospheric emissions
– Discharge of liquid effluents
– Waste management
– Soil contamination
– Use of raw materials and natural resources
– Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)

 **Important**

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 5).

 **Important**

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.



USE AND OPERATION 4

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE

 **Important**

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Cooking start and stop key
(ON/OFF): for starting or stopping the cooking cycle.

– Press key to set the circuit board in standby mode.

Note: This is the mode in which the appliance can be programmed.

– Press key again to start the cooking cycle.
– Keep the key pressed for about 6 seconds to stop the cooking cycle and switch the circuit board to OFF mode.

B)Temperature setting key: for reducing the temperature.

C)Temperature setting key: for increasing the temperature.

D)Power setting key: for setting the heating power.

E)Digital display: displays the working parameters and alarm codes.

F)Degrees "Celsius" light:: indicates that temperature display in degrees "Celsius" is active.

G)Degrees "Fahrenheit" light:: indicates that temperature display in degrees "Fahrenheit" is active.

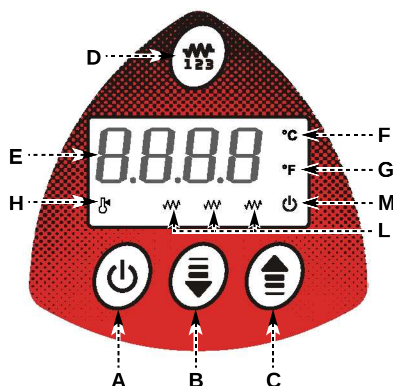
H)Temperature light: indicates that heating of the plate is in progress, goes out when the set temperature is reached.

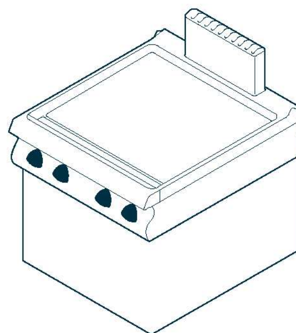
L) Heating element light: indicates which elements are in operation.

M)Mains light: comes on to indicate that the electricity supply is on.



GB





IDM-39617100400.tif

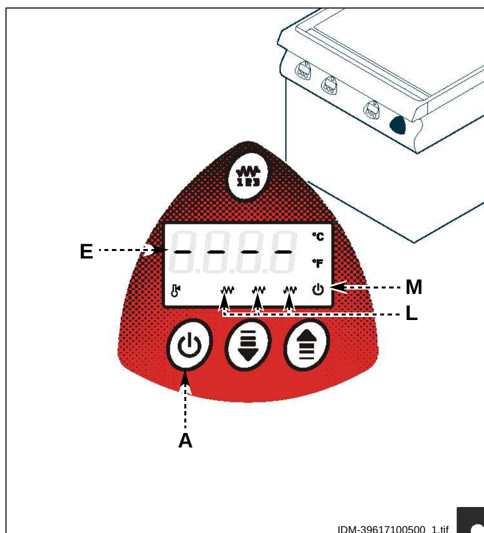
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
The mains light **(M)** comes on.

2 - Press the **(A)** key to set the appliance in "stand-by" mode.
The mains light **(M)** goes out.
The heating element light **(L)** comes on and the display **(E)** shows the screen shown here.

3 - Press the key **(A)** to switch on the appliance and start the cooking cycle.
The cooking temperature set will appear in red on the display **(E)**.



Turning off

1 - Keep the key **(A)** pressed for about 6 seconds to stop the cooking cycle and switch the appliance off.
The mains light **(M)** comes on.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.



STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

Starting

Important

The appliance performs an automatic preheating cycle, after which the temperature is maintained.

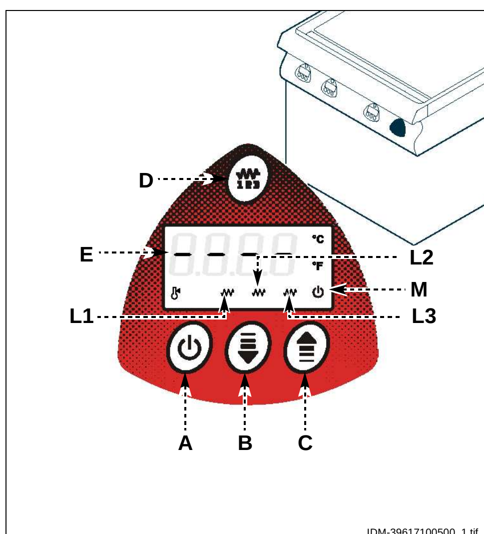
To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch on the appliance (see page 9).

2 - Press the key **(D)** to select heating element minimum, medium or maximum power.

– Press the key (just once) to switch on the inner heating element (see attached wiring diagrams). The heating element light **(L1)** comes on.

– Press the key (twice) to switch on the middle and outer heating elements together (see attached wiring diagrams). The heating element lights **(L1-L2)** come on.



GB

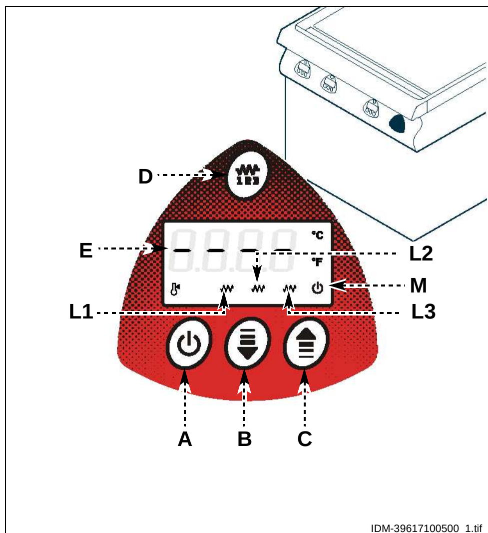
– Press the key (3 times) to switch on all the heating elements together (see attached wiring diagrams). The heating element lights **(L1-L2-L3)** come on.

3 - Press the keys **(B-C)** to increase or decrease the cooking temperature.

Important

Preheating is automatically disabled if the temperature set is above the default temperature.

The cooking temperature set will appear in red on the display (E).
When the temperature set is reached, the temperature appears in green on the display ((E)).



Stopping

1 - Press the key **(A)** to stop the cooking cycle.

Note: the appliance switches to standby mode, meaning that the user can reprogram the circuit board and start a new cooking cycle.

2 - Keep the key **(A)** pressed for about 6 seconds to switch the appliance off. The mains light **(M)** comes on.

3 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
4 - Carry out all the servicing procedures.
5 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– The first time the appliance is switched on each day, always perform an automatic preheating cycle.
– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Never use the appliance for frying in large amounts of oil.
– Take care not to pour water onto the griddle when hot, since the temperature difference might damage the surface of the cooking plate.
– Take care not to scratch or chip the surface of the plate, to ensure maintenance of its characteristics and hygienic cooking.
– Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
– When cleaning, use only food-approved detergents.



SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At **the end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The plate (see page 12)
– The appliance and the surrounding environment (see page 12)

Every **6 months** of service, have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– Check that the safety thermostat is working correctly
– A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary
– Check that the electrical system is in good working order

GB

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean



Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.



3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.

5 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

6 - Remove food residues immediately before they set.

7 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE PLATE

GB



Important

When cleaning, use only food-approved detergents.

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch the appliance off and leave it to cool.

2 - Use a scraper tool **(A)** to remove cooking residues from the plate.

3 - Spread a suitable degreaser on the plate and leave it to act for a few minutes.

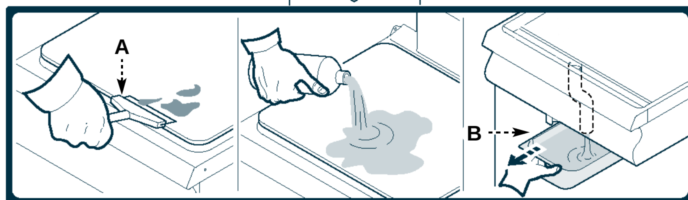
4 - Clean the plate thoroughly with a sponge, rinse with plenty of water and dry.



Important

Rinse the cooking plate thoroughly to remove all residues of the degreasing detergent, and prevent stains and marks from forming when the plate is put back into use.

5 - Remove the drip tray **(B)** and drain it.



FAULT 6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use. The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



Faults	Causes	Remedies
The heating elements do not come on.	Electrical connection not made correctly.	Check the connection of the electrical wires.
The appliance does not heat up to the set temperature	Temperature sensor malfunction	**Important** **Contact the after-sales service**
	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires
The control panel does not come on	Electronic circuit board not receiving electrical power	Check the connection of the electrical wires
	Electronic circuit board damaged	**Important** **Contact the after-sales service**

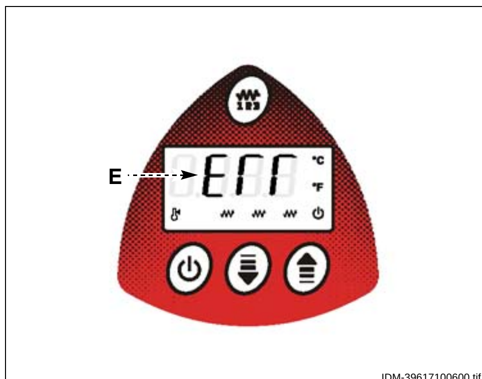
GB

C13166950.fm

TABLE OF ALARM INDICATIONS

If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.

The information provided below s intended to identify the alarm signals which appear on the display **(E)**.



Alarm	Fault	Remedy	Notes
Err	Thermocouple TCJ malfunction	Check the connection of the electrical wires	**Important** **Contact the after-sales service**
	Sudden change in temperature (thermal shock)	Allow the appliance to cool and return it to "ON" status.	The appliance switches to stand-by mode
Er3	Electronic display circuit board diagnostics tripped	Replace the electronic display circuit board	**Important** **Contact the after-sales service**
Er4	Electronic circuit board heat sensor tripped	Allow the appliance to cool and return it to "ON" status.	**Important** **If the problem persists, call the after-sales service** The appliance switches to stand-by mode
	Cooling fan malfunction	Check the connection of the electrical wires	**Important** **Contact the after-sales service** The appliance switches to stand-by mode
	Cooling air duct obstructed	Check the cooling air duct and clean it if necessary	**Important** **If the problem persists, call the after-sales service** The appliance switches to stand-by mode

GB

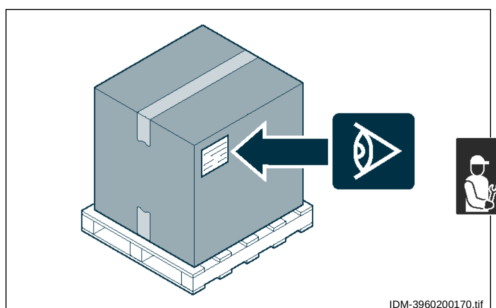
RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

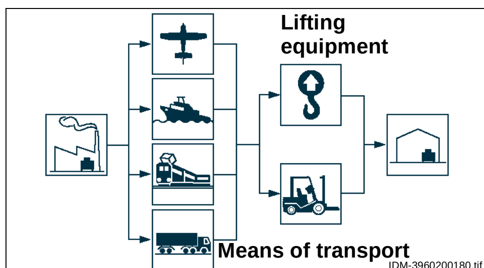
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

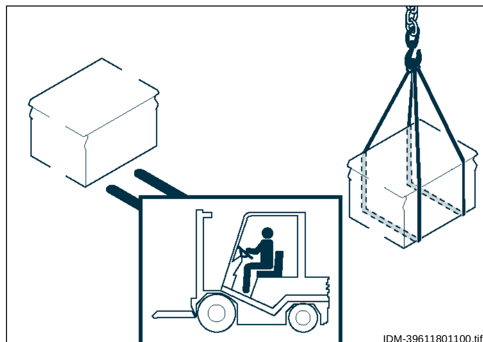


GB

C13166950.fm

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.


IDM-39611801100.tif

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

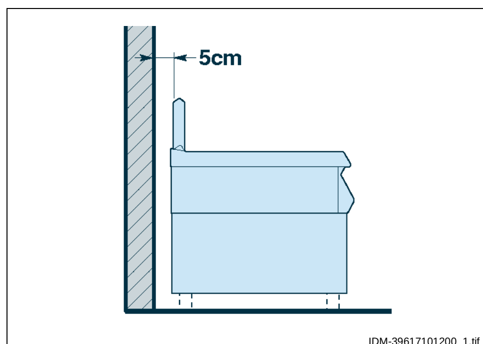
All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

GB

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall



IDM-39617101200_1.tif

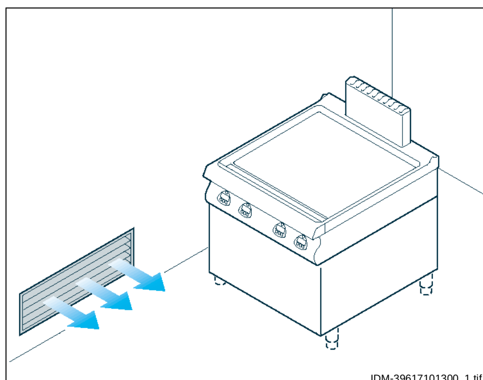
(at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150℃)

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

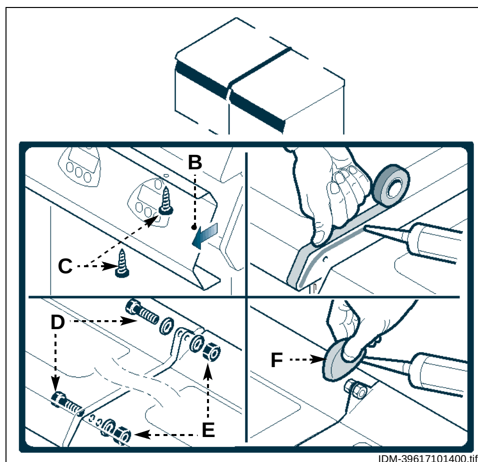
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.


IDM-39617101300_1.tif

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
2 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
3 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
4 - Place the appliances side by side.
5 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
6 - Remove the excess sealant and the masking tape.
7 - Apply the sealant to the inside of the lid **(F)**, and fit it to cover the fixing zone.
8 - Replace the control panels **(B)** on completion of the operation.



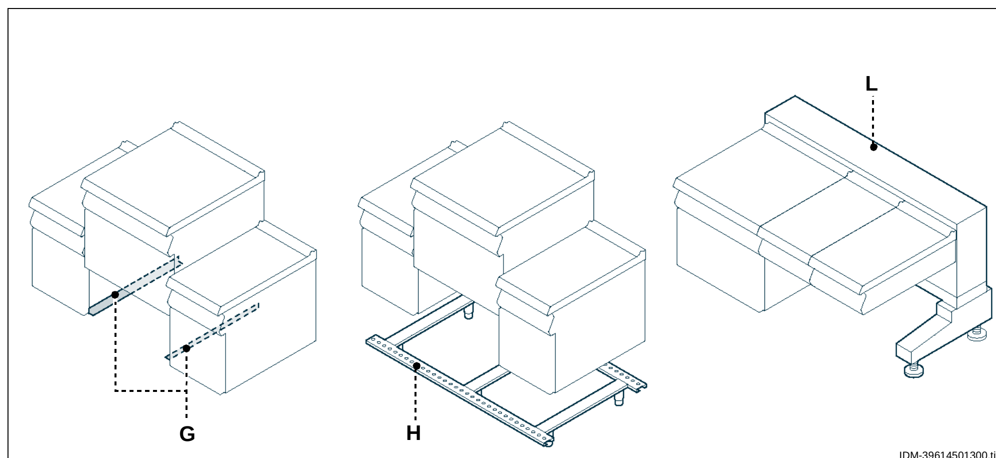


A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:

G)"Bridge" installation kit

L) Supporting beam kit

M)"Over cupboard" installation kit



GB

C13166950.fm



Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N, which cannot be switched to other values.

Specify the correct voltage for your device; it cannot be modified after purchase.



Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.



Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Undo the screws **(B)** and remove the guard **(C)**.

3 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(D)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.

Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80℃.

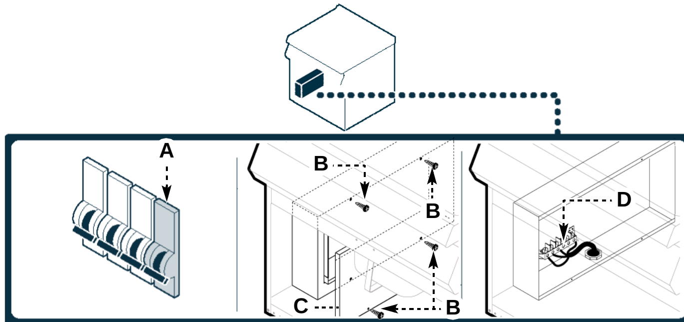


Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

4 - Replace the guard **(D)** on completion of the operation.

GB



IDM-39617101500.tif

TESTING OF THE APPLIANCE



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
3 - Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

ADJUSTMENTS PROCEDURE



The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS 9

REPLACE PROCEDURE

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

GB

DECOMMISSIONING SCRAPPING THE APPLIANCE

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.
Important



Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

INHALTSVERZEICHNIS

SACHREGISTER

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS



Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



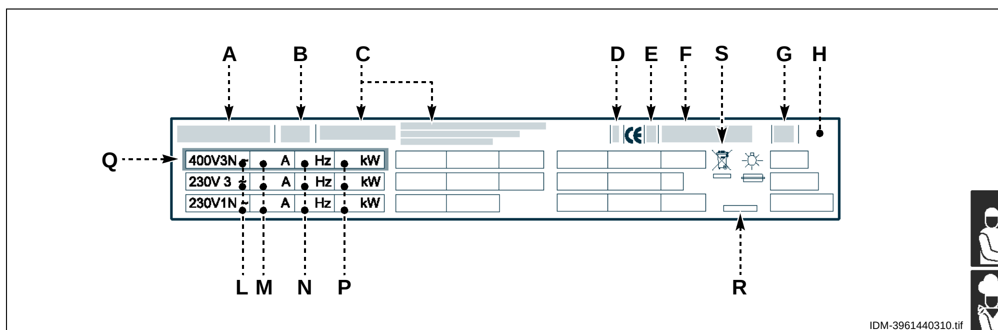
Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Isolierstoffklasse
E) Baujahr
F) Seriennummer
G) Schutzart
H) Bestimmungsland
L) Spannung (V)
M) Stromaufnahme (A)
N) Frequenz (Hz)
P) Angabe der Leistung (Kw)
Q) Abnahmespannungsanzeige
R) Baujahr
S) WEEE-Symbol



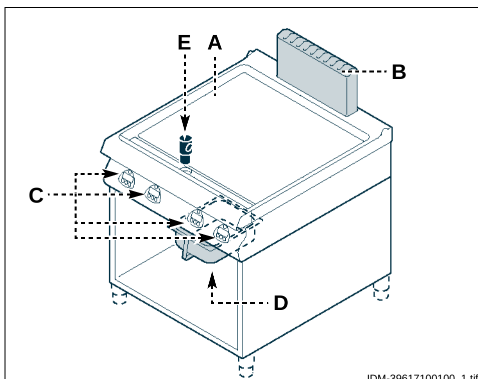
KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Bratplatte, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in Restaurantbetrieben zum Braten von Speisen direkt auf der Platte projektiert und konstruiert.



Hauptorgane

A)Kochplatte: aus Edelstahl

B)Rauchabzug (Typ A): Zum Abführen der von den Heizwiderständen erzeugten Wärme

C)Kontrolltafel: um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten.

D)Auffangbehälter: zum Auffangen der Bratrückstände

E)Ablassverschluss: zum Ablassen der Bratrückstände in den Auffangbehälter



TECHNISCHE DATEN

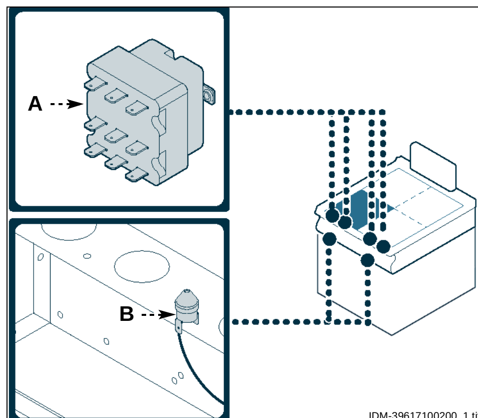
Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

DE

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.



A)Sicherheitsthermostat mit automatischer Rücksetzung: Er unterbricht die Stromzufuhr zum Widerstand der Bratplattenzone, in der eine Überhitzung auftritt. Nach Behebung der Ursache und Abnahme der Temperatur wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen.

 **Wichtig**

Die Auslösung des Thermostaten, der automatisch zurückgesetzt wird, wird von keiner Anzeigeeinrichtung signalisiert.

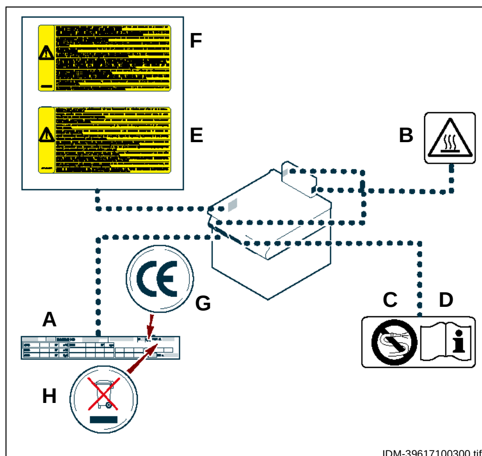
B)Temperatursensor: Er aktiviert den Ventilator zur Abgabe überschüssiger Wärme, um den korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten.

 **Vorsicht - Achtung**

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.



IDM-39617100300.tif

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

C)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

E)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

F)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

G)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

H)WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.



OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

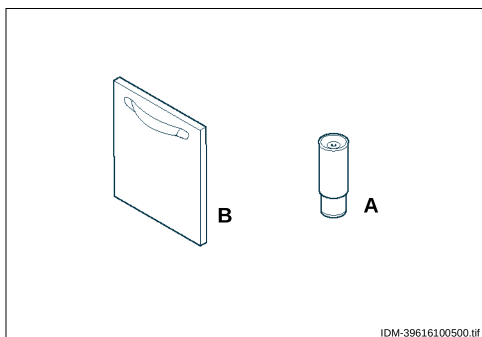
A)Stützfüße

B)Türen (PB9)

C)Einbausatz für die Montage auf Unterschrank (siehe Seite 17)

D)Einbausatz für Brückenmontage (siehe Seite 17)

E)Einbausatz für Träger (siehe Seite 17)



IDM-39616100500.tif

DE

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.





Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen

– Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

– Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
– Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
– Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)


Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 5).


Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.




Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

DE


Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A)Taste zum Starten und Stoppen der Garung (ON/OFF): Sie dient zum Start oder Stopp des Garzyklus.

– Taste drücken, um die Platine auf Bereitschaftsphase (Stand-by) zu schalten.

Anmerkung: In dieser Phase kann die Programmierung des Geräts ausgeführt werden.

– Taste erneut drücken, um den Garzyklus zu starten.

– Die Taste ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten, um den Garzyklus zu stoppen und die Platine auf Phase OFF zu schalten.

B)Taste für Temperaturwahl: zur Senkung der Temperatur.

C)Taste für Temperaturwahl: zur Erhöhung der Temperatur.

D)Taste für Leistungswahl: zur Wahl der Heizleistung.

E)Digitales Display: zur Anzeige der Betriebsparameter und Abkürzungen der Fehlermeldungen.

F)Kontrollleuchte Grad „Celsius": Sie signalisiert, dass die Anzeige der Temperatur in Grad „Celsius" aktiv ist.

G)Kontrollleuchte Grad „Fahrenheit": Sie signalisiert, dass die Anzeige der Temperatur in Grad „Fahrenheit" aktiv ist.

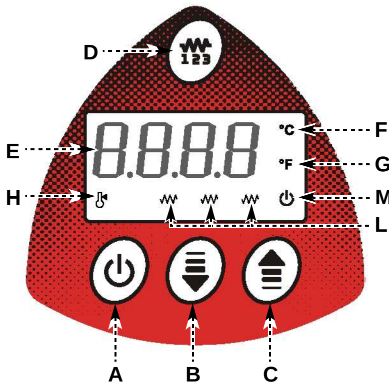
H)Temperatur-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Heizphasen der Bratplatte und erlischt nach Erreichen der Temperatur.

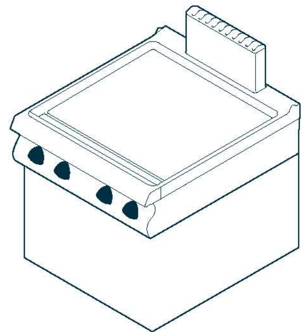
L)Widerstände-Kontrollleuchte: Sie signalisiert, welche Widerstände aktiv sind.

M)Netzkontrollleuchte: Sie signalisiert die Einschaltung der Stromversorgung.



DE





IDM-39617100400.tif

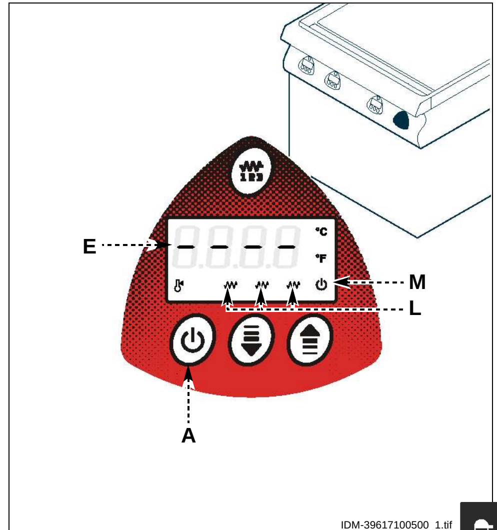
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zündung

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(M)** schaltet sich ein.

2 - Taste **(A)** drücken, um das Gerät auf Bereitschaft („Stand-by") zu schalten.
Die Kontrollleuchte **(M)** erlischt.
Die Widerstände-Kontrollleuchte **(L)** leuchtet auf, und auf dem Display **(E)** erscheint das dargestellte Bild.

3 - Taste **(A)** drücken, um das Gerät einzuschalten und den Garzyklus zu starten.
Auf dem Display **(E)** wird die eingestellte Gartemperatur angezeigt (in Rot).



Abschaltung

1 - Taste **(A)** ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten, um den Garzyklus zu stoppen und das Gerät auszuschalten.
Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(M)** schaltet sich ein.

2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Starten



Wichtig

Das Gerät ist für automatisches Vorheizen vorgerüstet; nach Erreichen des Vorheizwerts wird die Temperatur gehalten.

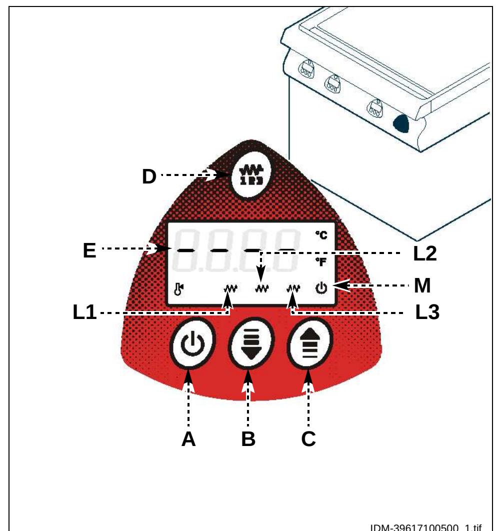
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät einschalten (siehe S. 9).

2 - Taste **(D)** drücken, um die kleinste, mittlere oder maximale Leistung der Widerstände zu wählen.

– Die Taste (einmalig) drücken, um den inneren Widerstand einzuschalten (siehe Schaltpläne in Anlage). Die Widerstände-Kontrollleuchte **(L1)** leuchtet auf.

– Taste (zweimalig) drücken, um gleichzeitig den mittleren Widerstand und den äußeren Widerstand einzuschalten (siehe Schaltpläne in Anlage). Die Widerstände-Kontrollleuchten **(L1-L2)** leuchten auf.



DE

– Taste (dreimalig) drücken, um gleichzeitig alle Widerstände einzuschalten (siehe Schaltpläne in Anlage). Die Widerstände-Kontrollleuchten **(L1-L2-L3)** leuchten auf.

3 - Die Tasten **(B-C)** drücken, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

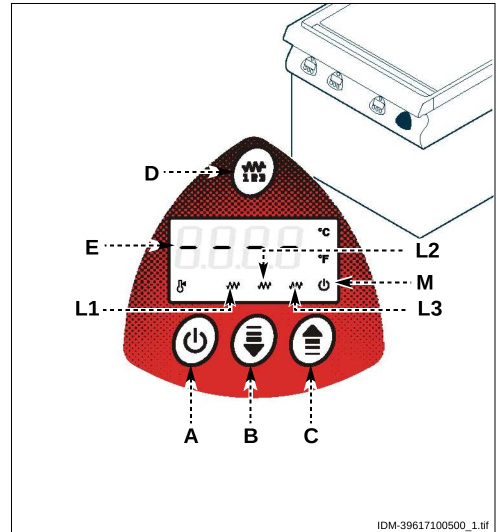


Wichtig

Das Vorheizen wird automatisch deaktiviert, sollte die eingestellte Temperatur über dem vorbesetzten Wert liegen.

Auf dem Display (E) wird die eingestellte Gartemperatur angezeigt (in Rot).

Beim Erreichen der eingestellten Temperatur zeigt das Display (E) die Temperatur in Grün an.



Stoppen



1 - Taste **(A)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen.

Anmerkung: Das Gerät wird auf Bereitschaftsphase (Stand-by) geschaltet, woraufhin die Neuprogrammierung der Platine möglich ist und ein neuer Garzyklus gestartet werden kann.

2 - Taste **(A)** ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(M)** schaltet sich ein.

3 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

DE

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Bei der ersten täglichen Einschaltung ist stets ein automatischer Vorheizzyklus auszuführen.
– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Das Gerät nicht zum Frittieren mit Öl überschwemmen.
– Man sollte es vermeiden, Wasser auf die heiße Platte zu schütten, da durch den plötzlichen Temperaturunterschied die Oberfläche der Kochplatte beschädigt werden kann.
– Die Oberfläche der Platte gegen Kratzer und Stöße schützen, um nicht ihre Eigenschaften zu verändern und um die Hygiene der zubereiteten Speisen zu gewährleisten.
– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.




WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht - Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

– die Platte (siehe S. 12)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 12)

DE

Nach **6 Monaten** des Gerätebetriebs sind von autorisierten Fachkräften regelmäßig folgende Arbeiten ausführen zu lassen.

– Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.

3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.

5 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

6 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.

7 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.



REINIGUNG DER PLATTE

Wichtig

Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

DE

1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

2 - Zum Entfernen der Garreste von der Bratplatte einen Spachtel **(A)** verwenden.

3 - Die Platte mit einem geeigneten Fettlöser bestreichen und einige Minuten einwirken lassen.

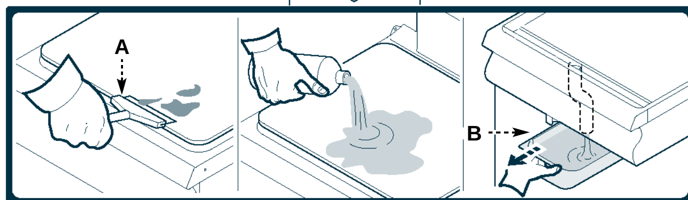
4 - Die Platte sorgfältig mit einem Schwamm reinigen, gut nachspülen und trocknen.



Wichtig

Die Bratplatte sorgfältig spülen, um alle Fettlöserrückstände zu entfernen und um die Bildung von Flecken und Schlieren beim nächsten Gebrauch der Platte zu verhindern.

5 - Den Auffangbehälter **(B)** herausnehmen und entleeren.



IDM-39617101000_2.tif

DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.



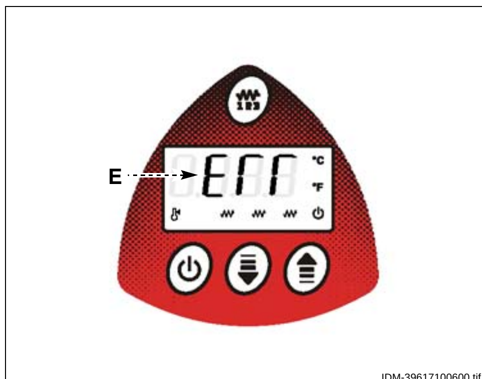

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein.	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt.	Den Anschluss der Stromkabel prüfen
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur	Fehlfunktion des Temperaturerfassungssensors	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein	Leiterplatte ohne Stromversorgung	Den Anschluss der Stromkabel prüfen
	Leiterplatte defekt	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

DE

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige **(E)** angezeigt werden.



IDM-39617100600.tif

Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
Err	Fehlfunktion des Thermoelements TCJ	Den Anschluss der Stromkabel prüfen	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Plötzliche Temperaturschwankung (Wärmeschock)	Gerät abkühlen lassen und in den Status "ON" zurückschalten	Das Gerät wird auf Bereitschaft „Stand-by" geschaltet
Er3	Ansprechen der Diagnosefunktion der displayleiterplatte	Die displayleiterplatte ersetzen	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Er4	Ansprechen des Temperatursensors der elektronischen Steuerplatine	Gerät abkühlen lassen und in den Status "ON" zurückschalten.	**Wichtig** **Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen** Das Gerät wird auf Bereitschaft „Stand-by" geschaltet
	Fehlfunktion des Kühlventilators	Den Anschluss der Stromkabel prüfen	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst** Das Gerät wird auf Bereitschaft „Stand-by" geschaltet
	Kühlluftkanal verstopft	Den Kühlluftkanal kontrollieren und ggf. reinigen	**Wichtig** **Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen** Das Gerät wird auf Bereitschaft „Stand-by" geschaltet

DE

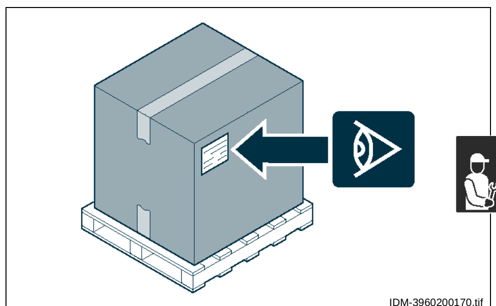
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

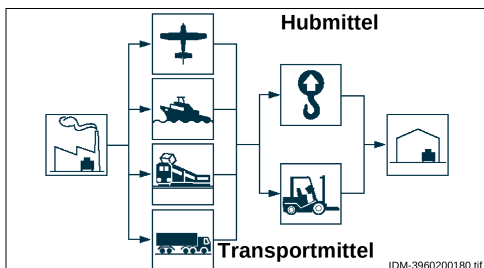
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



TRANSPORT

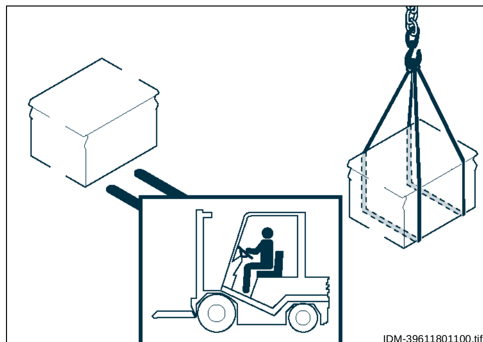
Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



DE

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.


IDM-39611801100.tif

INSTALLATION DES GERÄTS

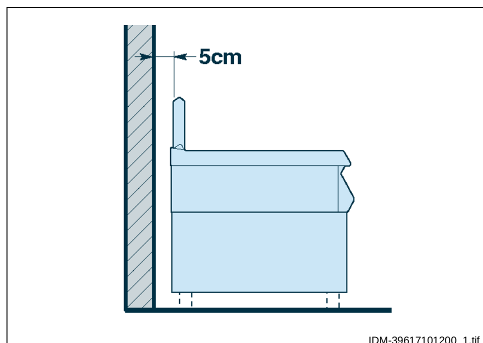
Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.



Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

DE



IDM-39617101200_1.tif

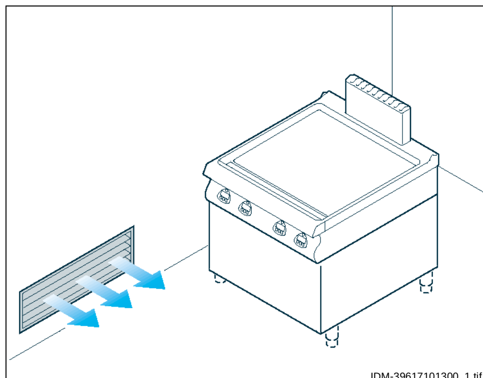
Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150℃ ausgelegt ist.

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

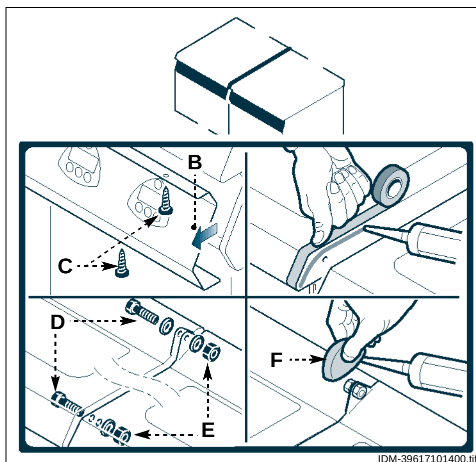
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.


IDM-39617101300_1.tif

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
2 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
3 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
4 - Die Geräte aneinander reihen.
5 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
6 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
7 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels **(F)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.
8 - Die Blenden **(B)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.



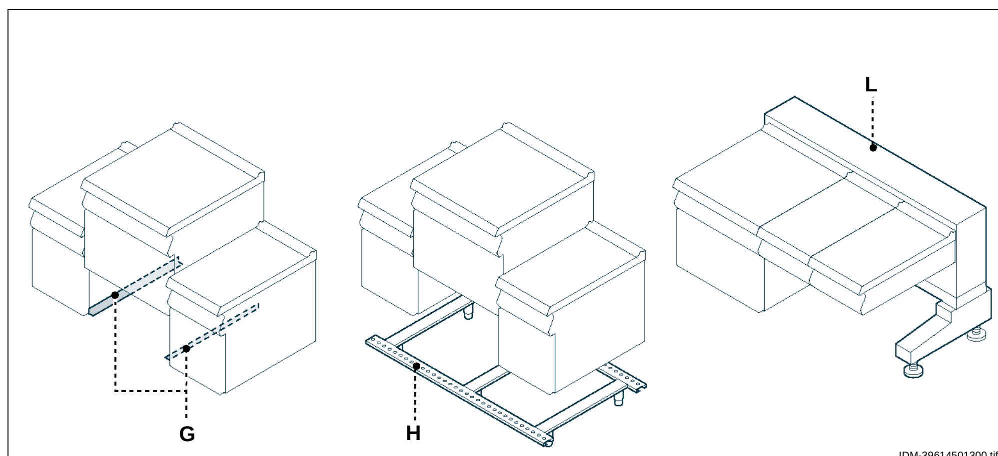


Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.

G) Einbausatz für Brückenmontage

L) Einbausatz für Träger

M) Einbausatz für die Montage auf Unterschrank



DE



Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

Das Gerät wird mit der nicht umschaltbaren Betriebsspannung 400V/3N geliefert.

Bei der Bestellung stets korrekt die endgültig vorgesehene Versorgungsspannung angeben, da nachträgliche Änderungen nicht zugelassen sind.



Vorsicht - Achtung



Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

2 - Durch Lösen der Schrauben **(B)** die Schutzabdeckung **(C)** abnehmen.

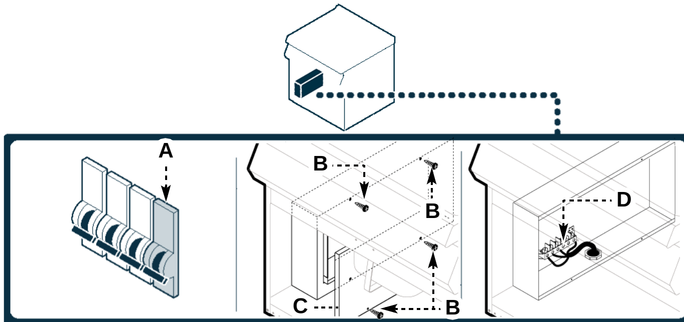
3 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(D)** des Geräts anschließen.
Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80℃ beträgt.



Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

4 - Die Schutzabdeckung **(C)** wieder anbringen.



IDM-39617101500.tif

DE

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2 - Den Trennschalter betätigen , um den Stromanschluss zu überprüfen.
3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EINSTELLUNGSVERFAHREN

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.



AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

AUSTAUSCHVERFAHREN

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

DE

AUßERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTS

Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.

Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen sorgen.

Wichtig

Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

INDEX

INDEX ANALYTIQUE

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL





Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie. Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.
Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.
Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.
Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.
Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



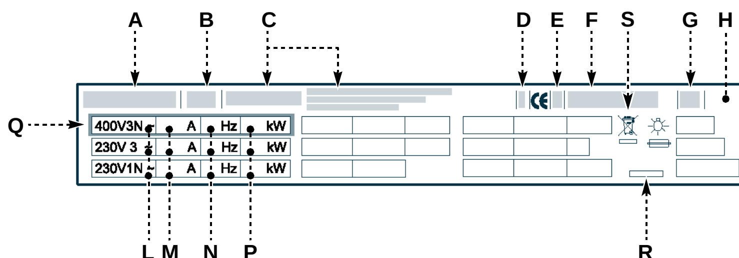
Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A)Modèle de l'appareil
B)Type de personnalisation
C)Identification du fabricant
D)Classe d'isolation
E)Année de fabrication
F)Numéro de série
G)Degré de protection
H)Pays de destination
L)Tension (V)
M)Absorption (A)
N)Fréquence (Hz)
P)Puissance déclarée (kW)
Q)Indicateur de tension d'essai
R)Date de fabrication
S)Symbole DEEE



IDM-3961440310.tif

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

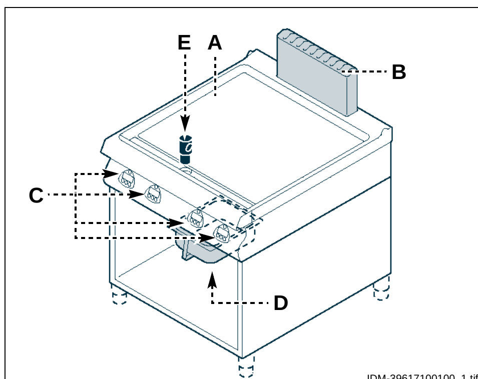
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

FR

C13166950.fm

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La plaque de cuisson, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la cuisson d'aliments en contact direct avec la plaque, dans le domaine de la restauration professionnelle.



Organes principaux

A)Plaque de cuisson: en acier inox

B)Évacuation des fumées (type A) : pour évacuer la chaleur générée par les résistances

C)Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.

D)Bac de récolte : pour recueillir les résidus de cuisson

E)Bouchon de vidange : pour évacuer les résidus de cuisson et les porter dans le bac de récolte



DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

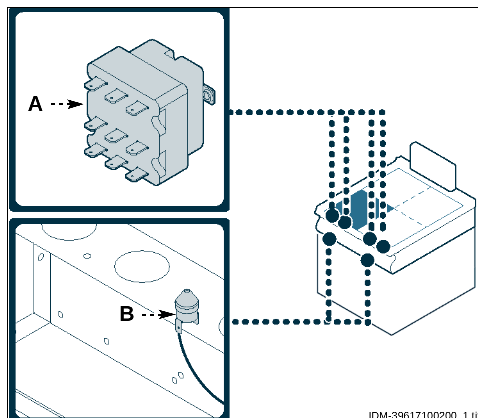
L'illustration indique la position des dispositifs.

A)Thermostat de sécurité à réarmement automatique : il bloque l'alimentation électrique à la résistance de la zone de la plaque où il y a surchauffe.
Lorsque la température diminue, le fonctionnement reprend automatiquement.

Important

L'intervention du thermostat à redémarrage automatique n'est signalée par aucun dispositif.

B)Capteur thermique : il active le ventilateur d'expulsion de la chaleur en surplus pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil.





Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B)Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

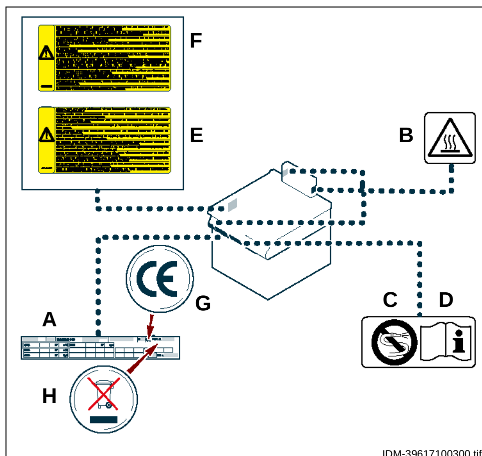
C)Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

E)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

F)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

G)Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.



H)Symbole DEEE: indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

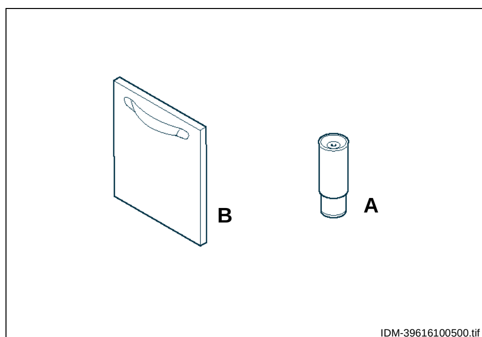
A)Pieds d'appui

B)Portes (PB9)

C)Kit pour installation « sur soubassement » (voir page 17)

D)Kit pour installation « en pont » (voir page 17)

E)Kit traverse de soutien (voir page 17)



FR

C13166950.fm

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.



Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

NORMES POUR LA SÉCURITÉ SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.

Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

– Émissions dans l'atmosphère
– Évacuations des liquides
– Gestion des déchets
– Contamination du sol
– Utilisation des matières premières et des ressources naturelles

– Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

– Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
– Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
– Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)



Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 5).



Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.





UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION



Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Touche de mise en marche et d'arrêt de la cuisson (ON/OFF) : elle sert pour faire partir ou arrêter le cycle de cuisson.

– Presser la touche pour reporter la carte en phase de stand-by.

Note: au cours de cette phase il est possible de programmer l'appareil.

– Presser de nouveau la touche pour faire partir le cycle de cuisson.

– Tenir la touche pressée pendant environ 6 secondes pour arrêter le cycle de cuisson et porter la carte en phase de OFF.

B)Touche de sélection de la température : pour diminuer la température.

C)Touche de sélection de la température : pour augmenter la température.

D)Touche de sélection de la puissance : pour sélectionner la puissance de chauffe.

E)Afficheur numérique : il affiche les paramètres de travail et les sigles d'alarme.

F)Voyant degrés « Celsius » : il signale que l'affichage de la température en degrés « Celsius » est actif.

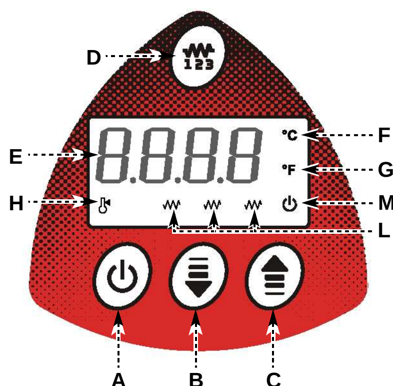
G)Voyant degrés « Fahrenheit » : il signale que l'affichage de la température en degrés « Fahrenheit » est actif.

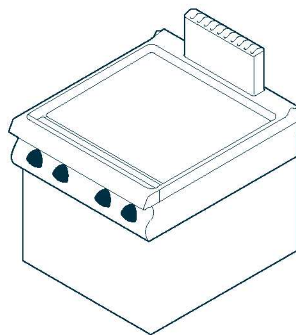
H)Voyant de la température : il signale la phase de chauffage de la plaque ; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

L)Voyant des résistances : il signale quelles sont les résistances actives.

M)Voyant de réseau : il signale l'activation de l'alimentation électrique.







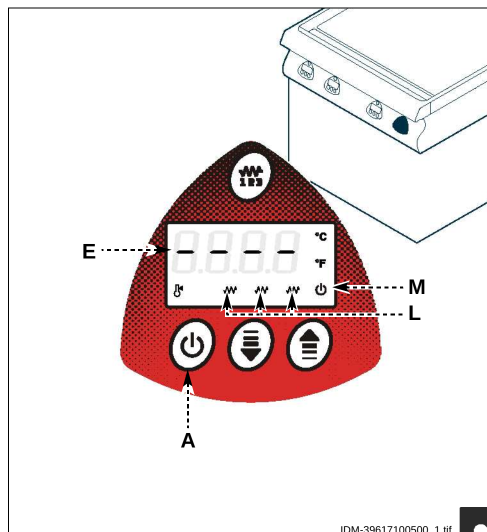
IDM-39617100400.tif

FR

C13166950.fm

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage



1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
Le voyant de réseau **(M)** s'allume.
2 - Presser la touche **(A)** pour porter l'appareil en « stand-by ».
Le voyant de réseau **(M)** s'éteint.
Le voyant des résistances **(L)** s'allume et l'afficheur **(E)** affiche ce qui est représenté ci-contre.
3 - Presser la touche **(A)** pour allumer l'appareil est faire partir le cycle de cuisson.
L'afficheur **(E)** affiche la température de cuisson sélectionnée (couleur rouge).

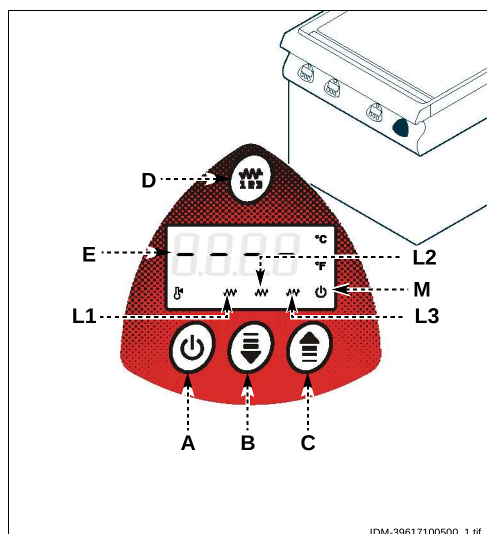
Extinction

1 - Tenir pressée la touche **(A)** pendant environ 6 secondes pour arrêter le cycle de cuisson et éteindre l'appareil.
Le voyant de réseau **(M)** s'allume.
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Mise en marche



Important

L'appareil est prédisposé pour le préchauffage automatique ; lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'appareil maintient cette température.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Allumer l'appareil (voir page 9).
2 - Presser la touche **(D)** pour sélectionner la puissance minimum, moyenne ou maximum des résistances.

– Presser la touche (une seule fois) pour activer la résistance interne (voir schémas électriques annexés). Le voyant des résistances **(L1)** s'allume.
– Presser la touche (2 fois) pour activer simultanément la résistance intermédiaire et celle externe (voir schémas électriques annexés). Les voyants des résistances **(L1-L2)** s'allument.

FR

– Presser la touche (3 fois) pour activer simultanément toutes les résistances (voir schémas électriques annexés). Les voyants des résistances **(L1-L2-L3)** s'allument.

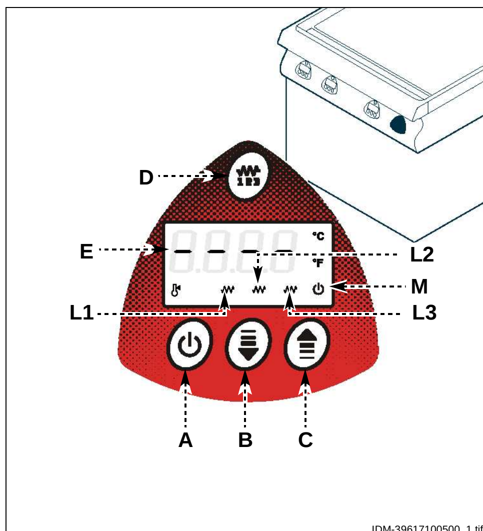
3 - Presser les touches **(B-C)** pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.



Important

Le préchauffage est exclu automatiquement si la température sélectionnée est supérieure à celle par défaut.

L'afficheur (E) affiche la température de cuisson sélectionnée (couleur rouge).
Lorsque la température sélectionnée est atteinte, elle s'affiche en vert sur l'afficheur (E).



Arrêt



1 - Presser la touche **(A)** pour arrêter le cycle de cuisson.

Note: L'appareil entre en phase de stand-by ; il est donc possible de reprogrammer la carte et de commencer un nouveau cycle de cuisson.

2 - Tenir pressée la touche **(A)** pendant 6 secondes environ pour éteindre l'appareil. Le voyant de réseau **(M)** s'allume.

3 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

FR

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
5 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Au premier allumage journalier, il faut toujours faire un cycle de préchauffage automatique.
– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– Ne pas utiliser l'appareil pour des fritures qui comportent une grande quantité d'huile.
– Éviter de verser de l'eau sur la plaque quand elle est chaude: l'écart thermique pourrait endommager la surface de la plaque de cuisson.
– Éviter de rayer ou de heurter avec des objets la surface de la plaque pour ne pas altérer ses caractéristiques et pour garantir l'hygiène des aliments.
– L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
– Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.




ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La plaque (voir p. 12)
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 12)

Tous les **6 mois** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes.

– Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité
– Vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel
– Vérifier l'efficacité de l'installation électrique

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.



2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.

5 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.

6 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.

7 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Important

Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil.

2 - Utiliser une raclette **(A)** pour enlever les résidus de cuisson de la plaque.

3 - Etaler sur la plaque un produit dégraissant approprié et le laisser agir pendant quelques minutes.

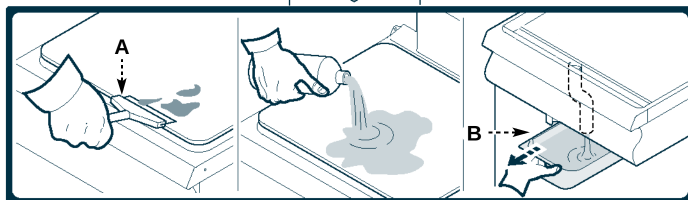
4 - Nettoyer soigneusement la plaque avec une éponge, rincer abondamment et essuyer.



Important

Bien rincer la plaque de cuisson pour enlever tout résidu de détergent dégraissant et éviter la formation de taches et d'auréoles à la réutilisation de la plaque.

5 - Enlever le bac de récolte **(B)**, le vider.



PANNES 6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



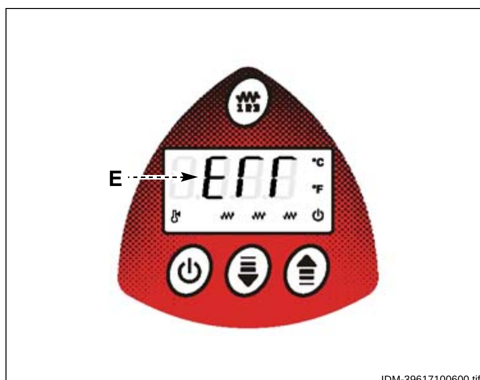
Inconvénients	Causes	Solutions
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement.	Contrôler la connexion des câbles électriques
L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée	Dysfonctionnement de la sonde de relevé de la température	**Important** Contacter le service assistance
	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques
Le panneau de contrôle ne s'allume pas	Carte électronique non alimentée électriquement	Contrôler la connexion des câbles électriques
	Carte électronique endommagée	**Important** Contacter le service assistance

FR

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté ci-dessous.

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs **(E)**.



IDM-39617100600.tif

Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
Err	Dysfonctionnement du thermocouple TCJ	Contrôler la connexion des câbles électriques	**Important** Contacter le service assistance
	Écart soudain de température (choc thermique)	Laisser refroidir l'appareil et le reporter en état de "ON".	L'appareil entre en « stand-by »
Er3	La carte électronique afficheur y est en panne	Remplacer la carte électronique afficheur	**Important** Contacter le service assistance
Er4	Intervention du capteur thermique de la carte électronique de contrôle	Laisser refroidir l'appareil et le reporter en état de "ON".	**Important** Si nécessaire, appeler le service assistance L'appareil entre en « stand-by »
	Dysfonctionnement du ventilateur de refroidissement	Contrôler la connexion des câbles électriques	**Important** Contacter le service assistance L'appareil entre en « stand-by »
	Conduit d'air de refroidissement obstrué	Contrôler le conduit d'air de refroidissement et, si nécessaire, le nettoyer	**Important** Si nécessaire, appeler le service assistance L'appareil entre en « stand-by »

FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

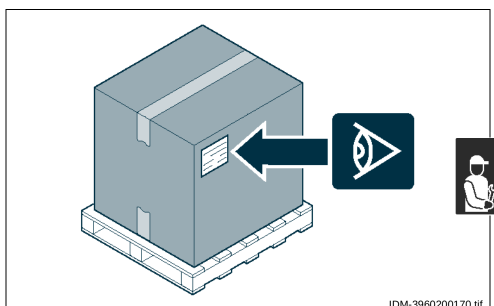
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

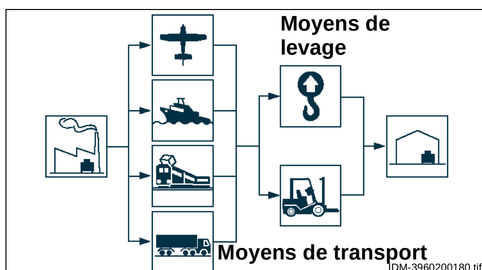
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.

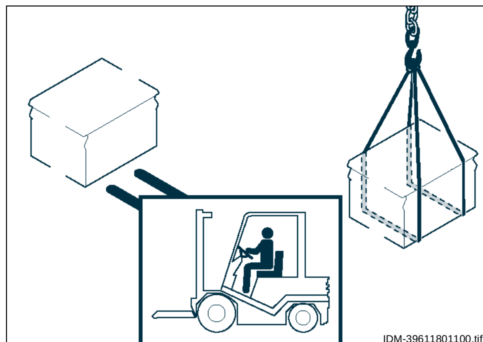


IDM-3960200180.tif

FR

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.



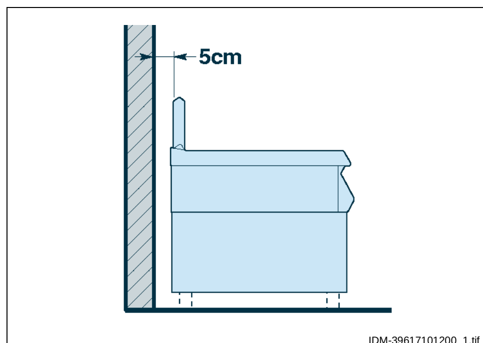
IDM-39611801100.tif

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la



définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles. La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.
Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.



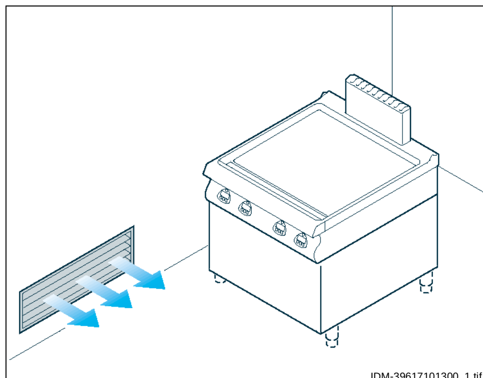
IDM-39617101200_1.tif

La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150℃.
Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

FR

VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



IDM-39617101300_1.tif

MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.

2 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.

3 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l’adhésif pour usage alimentaire.

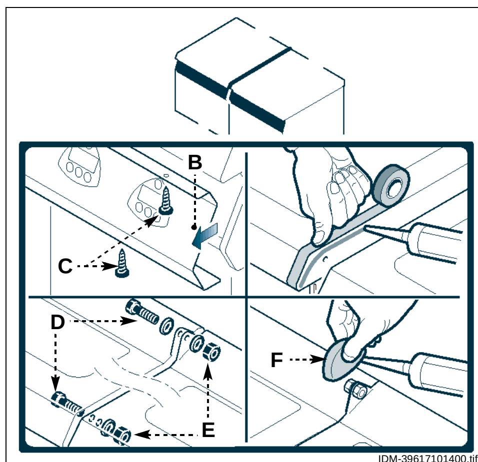
4 - Rapprocher les appareils.

5 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.

6 - Enlever l’adhésif en surplus et le ruban adhésif.

7 - Appliquer l’adhésif à l’intérieur du couvercle **(F)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.

8 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** à la fin de l'opération.



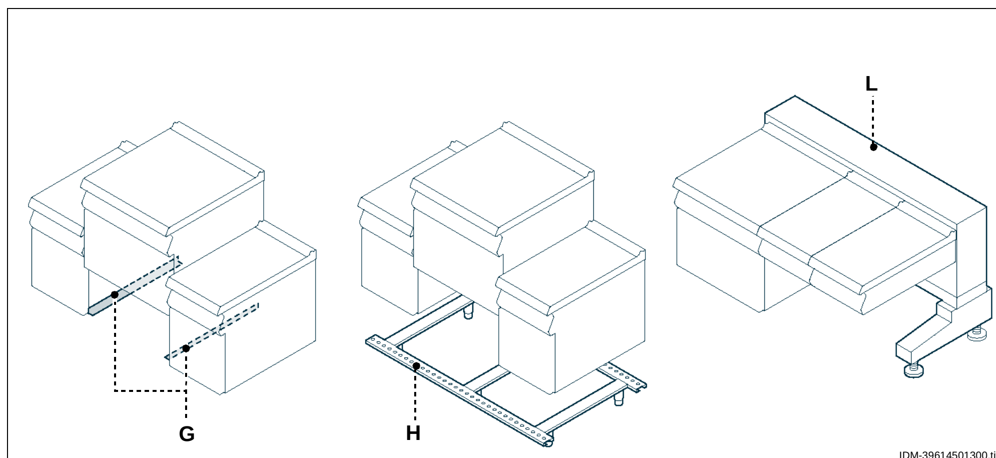


Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande:

G) Kit pour installation « en pont »

L) Kit traverse de soutien

M) Kit pour installation « sur soubassement »



FR

C13166950.fm

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N non commutable.

L'appareil doit être demandé pour la tension correcte, aucune transformation n'est consentie.

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.



Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.

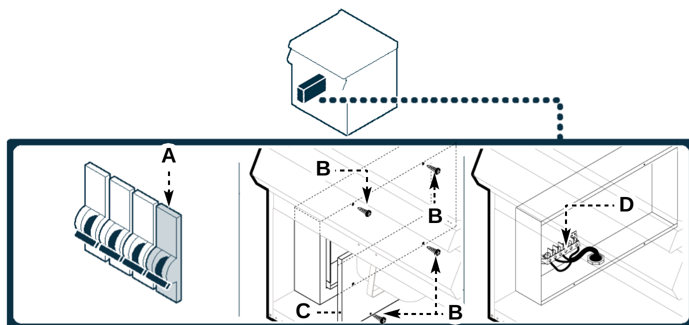
2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter la protection **(C)**.

3 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(D)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel.
Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80℃.

Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

4 - Remonter Remonter la protection **(C)** à la fin de l'opération.



IDM-39617101500.tif

FR

C13166950.fm

ESSAI DE L’APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l’essai de l’installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d’hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l’essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l’appareil.
2 - Agir sur l’interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.
3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L’essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l’utilisateur, pour qu’il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l’appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RÉGLAGES 8

MODES DE RÉGLAGES



Les fonctions principales de l’appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

MODES DE REMPLACEMENTS

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'usager.

ÉLIMINATION ET DÉMOLITION DE L’APPAREIL

FR

Au moment de l’élimination, il faut effectuer une série d’opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l’environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d’alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).
Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n’est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.

Important

Ne pas évacuer dans l’atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

ÍNDICE

ÍNDICE ANALÍTICO

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL



El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



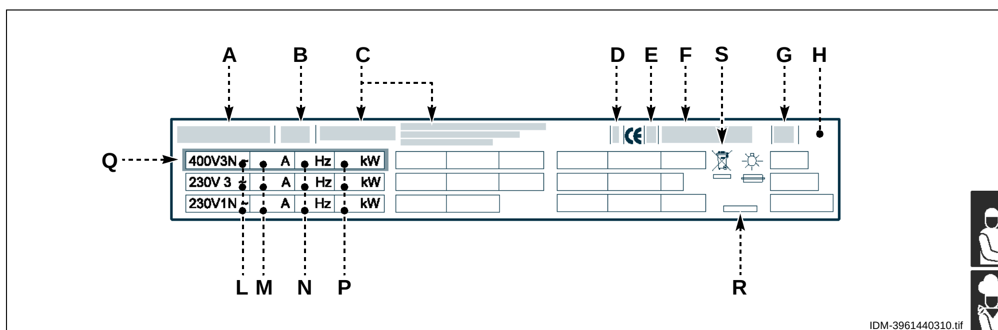
Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Modelo del aparato
B) Tipo de personalización
C) Identificación fabricante
D) Clase de aislamiento
E) Año de fabricación
F) Número de matrícula
G) Grado de protección
H) País de destino
L) Tensión (V)
M) Consumo (A)
N) Frecuencia (Hz)
P) Potencia declarada (kW)
Q) Indicador tensión de prueba
R) Fecha de fabricación
S) Símbolo RAEE



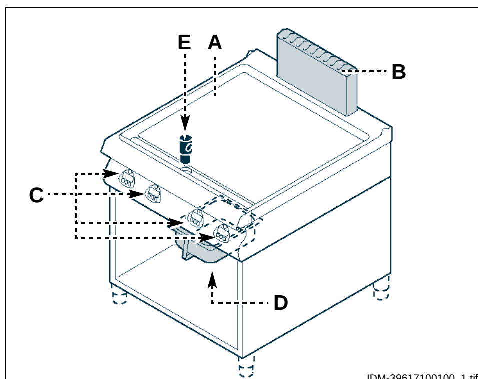
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

ES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La plancha de cocción, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para cocer alimentos mediante contacto directo con la plancha misma, en el sector de la restauración profesional.



Órganos principales

A)Placa de cocción: fabricada en acero inox

B)Descarga humos (tipo A): para disipar el calor generado por las resistencias.

C)Panel de control: para gestionar las funciones operativas del aparato.

D)Cubeta de recogida: en ella se acumulan los residuos derivados de la cocción

E)Tapón de descarga: para descargar los residuos de cocción y conducirlos a la respectiva cubeta de recogida




DATOS TÉCNICOS

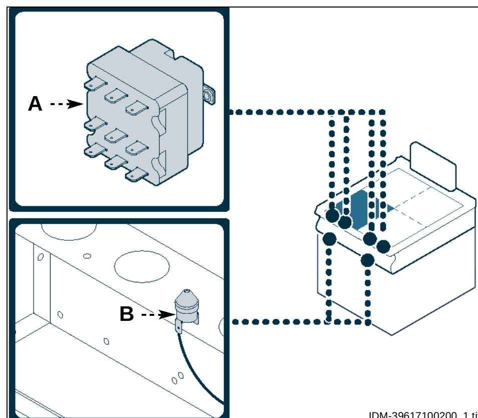
Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Termostato de seguridad de reinicialización automática: interrumpe la alimentación eléctrica a la resistencia de la zona de la plancha en que se ha verificado el recalentamiento.
Una vez eliminada la causa de recalentamiento y reducida la temperatura, el funcionamiento es restablecido de modo automático.





Importante

La intervención del termostato de reseteo automático no es indicada por ningún dispositivo de señalización..



Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

B)Sensor térmico: activa el ventilador de expulsión del exceso de calor a fin de garantizar el correcto funcionamiento del aparato.

ES

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

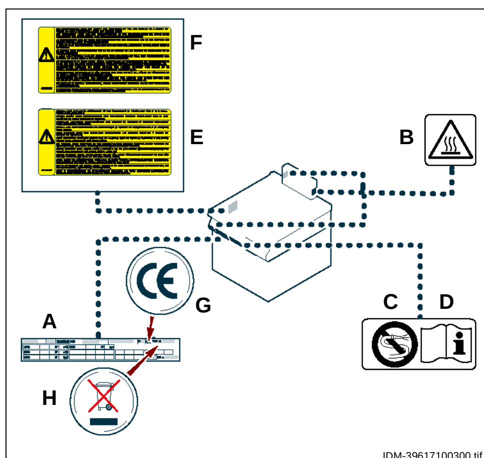
C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

E)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

F)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

G)Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.



H)Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.



ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

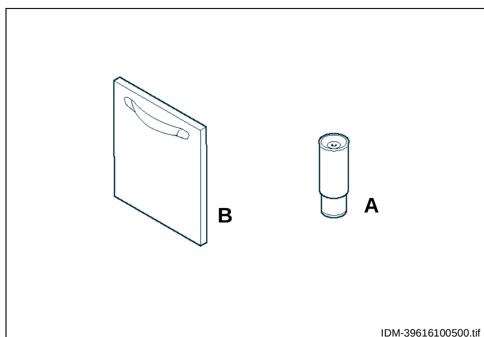
A)Pies de apoyo

B)Portezuelas (PB9)

C)Kit para la instalación "en mueble" (véase pag. 17)

D)Kit para la instalación "de puente" (véase pag. 17)

E)Kit barra de soporte (véase pag. 17)



ES

C13166950.fm

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.




Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

ES

NORMAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.
Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pag. 5).

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.



USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Tecla de puesta en marcha y detención de la cocción (ON/OFF): sirve para activar o interrumpir el ciclo de cocción.

– Presionar la tecla para disponer la tarjeta en fase de stand-by.

Nota: en esta fase es posible programar el aparato.

– Presionar nuevamente la tecla para activar el ciclo de cocción.

– Mantener presionada la tecla por unos 6 segundos para detener el ciclo de cocción y disponer la tarjeta en fase de OFF.

B)Tecla de programación de la temperatura: para reducir la temperatura.

C)Tecla de programación de la temperatura: para aumentar la temperatura.

D)Tecla de programación de la potencia: para programar la potencia de calentamiento.

E)Display digital: muestra los parámetros de trabajo y las siglas de alarma.

F)Testigo grados "Celsius": indica que se encuentra activada la visualización de la temperatura en grados "Celsius".

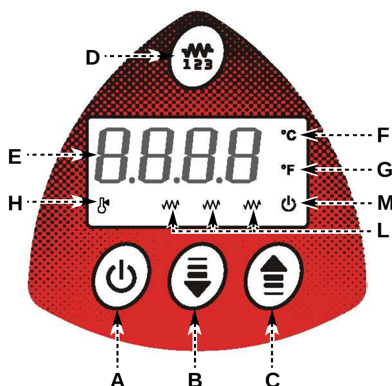
G)Testigo grados "Fahrenheit": indica que se encuentra activada la visualización de la temperatura en grados "Fahrenheit".

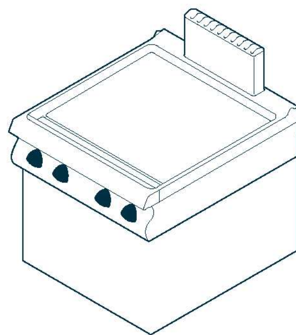
H)Testigo temperatura: indica la fase de calentamiento de la plancha; una vez alcanzada la temperatura prevista el testigo se apaga.

L)Testigo resistencias: indica cuáles resistencias se encuentran activadas.

M)Testigo red: señala la activación de la alimentación eléctrica.







IDM-39617100400.tif

ES

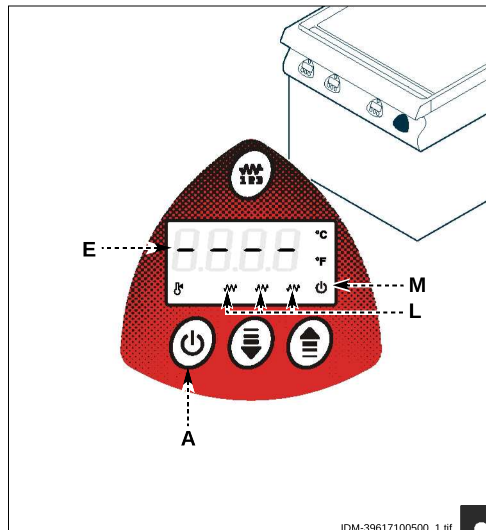
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
Se enciende el testigo de red **(M)**.

2 - Presionar la tecla **(A)** para disponer en "stand-by" el aparato.
Se apaga el testigo de red **(M)**.
Se enciende el testigo resistencias **(L)** y el display **(E)** muestra la pantalla representada.

3 - Presionar nuevamente la tecla **(A)** para encender el aparato y activar el ciclo de cocción.
El display **(E)** muestra la temperatura de cocción programada (color rojo).





Apagado

1 - Mantener presionada la tecla **(A)** por unos 6 segundos para detener el ciclo de cocción y apagar el aparato.
Se enciende el testigo de red **(M)**.

2 - Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Puesta en marcha

Importante

El aparato está predispuesto para efectuar el precalentamiento automático, después de lo cual efectúa un mantenimiento de la temperatura.

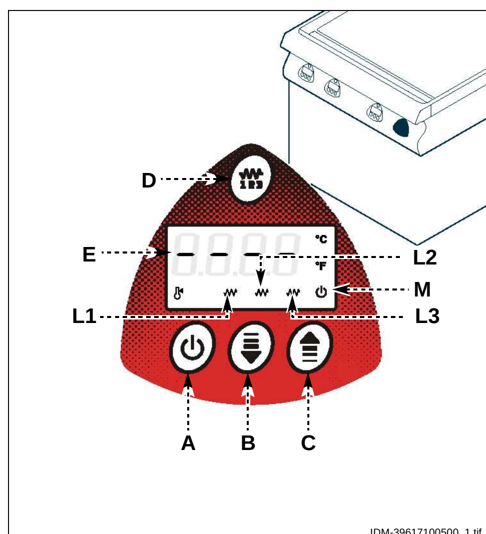
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Encender el aparato (véase pag. 9).

2 - Presionar la tecla **(D)** para seleccionar la potencia mínima, media o máxima de las resistencias.

– Presionar la tecla (sólo una vez) para activar la resistencia interna (véanse los esquemas eléctricos adjuntos). Se enciende el testigo resistencias **(L1)**.

– Presionar la tecla (2 veces) para activar simultáneamente las resistencias intermedia y externa (véanse los esquemas eléctricos adjuntos). Se encienden los testigos resistencias **(L1-L2)**.



ES

C13166950.fm

– Presionar la tecla (3 veces) para activar simultáneamente todas las resistencias (véanse los esquemas eléctricos adjuntos). Se encienden los testigos resistencias **(L1-L2-L3)**.

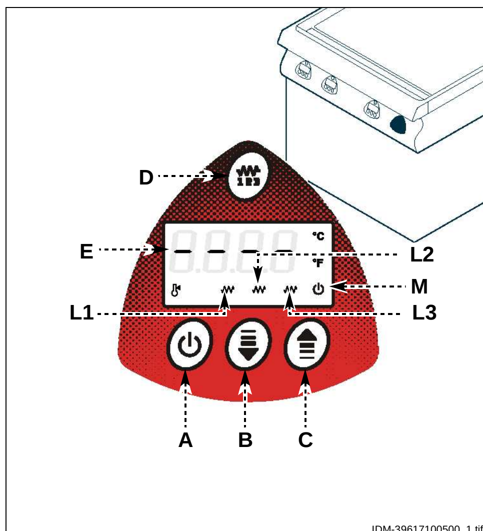
3 - Presionar las teclas **(B-C)** para aumentar o reducir la temperatura de cocción.



Importante

El precalentamiento es automáticamente inhabilitado si la temperatura programada es superior a la estándar.

El display (E) muestra la temperatura de cocción programada (color rojo).
Una vez alcanzada la temperatura programada, el display (E) muestra la temperatura en color verde.






Detención

1 - Presionar la tecla **(A)** para detener el ciclo de cocción.

Nota: El aparato entra en fase de stand-by, por lo tanto es posible reprogramar la tarjeta y dar inicio a un nuevo ciclo de cocción.

2 - Mantener presionada la tecla **(A)** por unos 6 segundos para apagar el aparato. Se enciende el testigo de red **(M)**.

3 - Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

ES

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Al efectuar el primer encendido diario se deberá ejecutar siempre un ciclo de precalentamiento automático.
– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– No utilizar el aparato para freír colmándolo con aceite
– Evitar verter agua sobre la placa cuando está caliente, ya que la diferencia térmica podría dañar su superficie.
– Evitar rayar y golpear con objetos la superficie de la plancha a fin de no alterar sus características y garantizar la higiene de los alimentos preparados.
– Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
– La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.



MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.



Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La plancha (véase pag. 12)
– El equipo y el medio ambiente (véase pag. 12)

Cada **6 meses** de servicio encargar a operadores expertos y autorizados la realización de las siguientes operaciones.

– Control de la eficiencia del termostato de seguridad
– Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza
– Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico

ES

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.





3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.

5 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

6 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

7 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA PLANCHA



Importante

La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Apagar y dejar enfriar el aparato.

2 - Utilizar una espátula **(A)** para eliminar los residuos de cocción que quedan en la plancha.

3 - Aplicar en la plancha un adecuado producto desengrasante y esperar algunos minutos para que surta efecto.

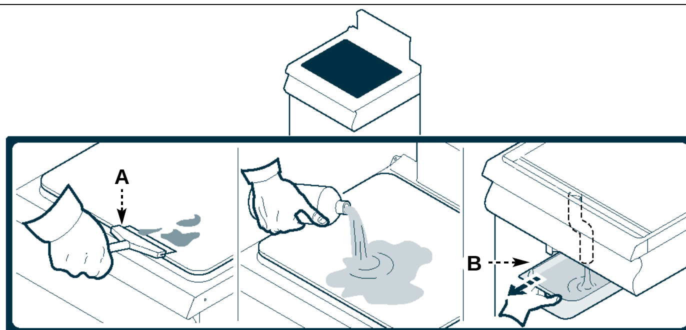
4 - Limpiar cuidadosamente la plancha con una esponja, enjuagar abundantemente y secar.



Importante

Es importante enjuagar cuidadosamente la plancha de cocción a fin de eliminar todo residuo de detergente desengrasante y evitar la formación de manchas y aureolas al utilizarla sucesivamente.

5 - Retirar la cubeta de recogida **(B)** y vaciarla.



AVERÍAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.





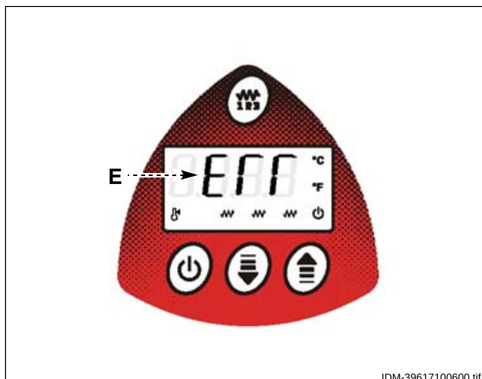
Inconvenientes	Causas	Remedios
Las resistencias de calentamiento no se activan.	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto.	Controlar el enlace de los cables eléctricos
El aparato no alcanza la temperatura programada	Malfuncionamiento de la sonda de medición temperatura.	**Importante** Contactar el servicio de asistencia
	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos
El panel de control no se enciende	Tarjeta electrónica no alimentada eléctricamente	Controlar el enlace de los cables eléctricos
	Tarjeta electrónica averiada	**Importante** Contactar el servicio de asistencia

ES

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

En caso de que el problema o el inconveniente no esté mencionado entre las anomalías de la tabla anterior, consultar la tabla de "Señalización de las alarmas" que se detalla a continuación.

Dichas informaciones sirven para que el usuario logre identificar las señales de alarma que se visualizan en el indicador **(E)**.



IDM-39617100600.tif

Alarma	Inconveniente	Remedio	Notas
Err	Malfuncionamiento del termopar TCJ	Controlar el enlace de los cables eléctricos	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Cambio brusco de temperatura (choque térmico)	Dejar enfriar el aparato y a continuación disponerlo nuevamente en estado de "ON".	El aparato entra en "stand-by"
Err	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica display	Cambie la tarjeta electrónica display	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
Er4	Intervención del sensor térmico de la tarjeta electrónica de control	Dejar enfriar el aparato y a continuación disponerlo nuevamente en estado de "ON".	**Importante** **Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia** El aparato entra en "stand-by"
	Malfuncionamiento del ventilador de enfriamiento	Controlar el enlace de los cables eléctricos	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia** El aparato entra en "stand-by"
	Conducto aire de enfriamiento obstruido	Controlar el conducto aire de enfriamiento y eventualmente limpiarlo	**Importante** **Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia** El aparato entra en "stand-by"

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

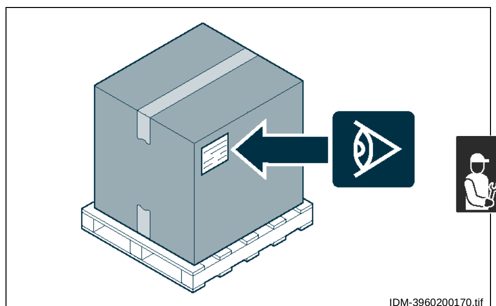


Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

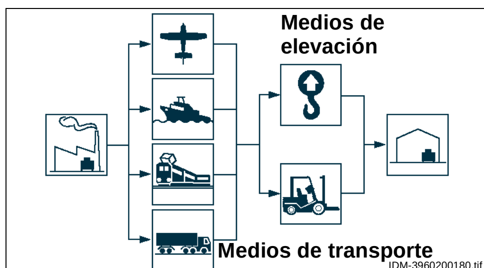
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



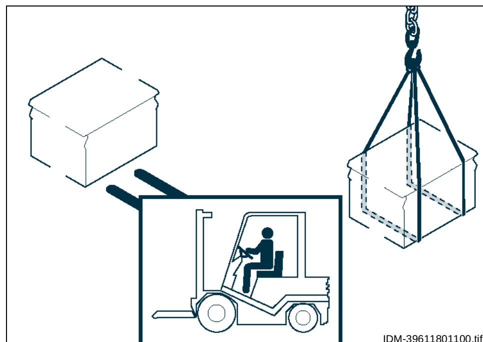
IDM-3960200180.tif

ES

C13166950.fm

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

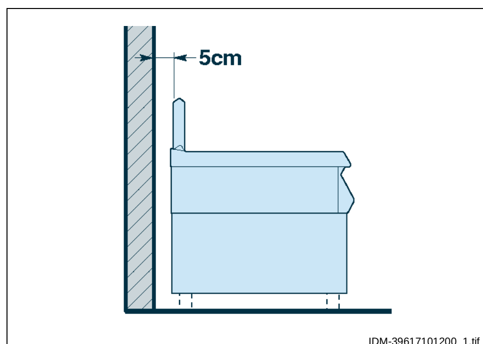

IDM-39611801100.tif

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción. La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.



Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.



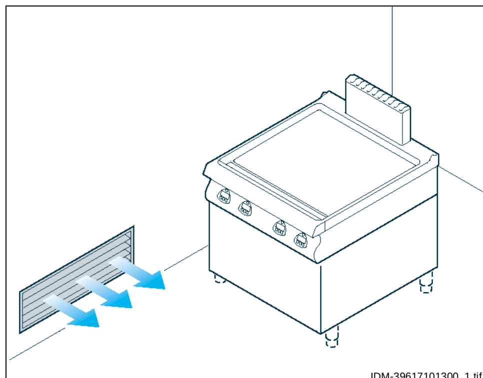
IDM-39617101200_1.tif

Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

ES

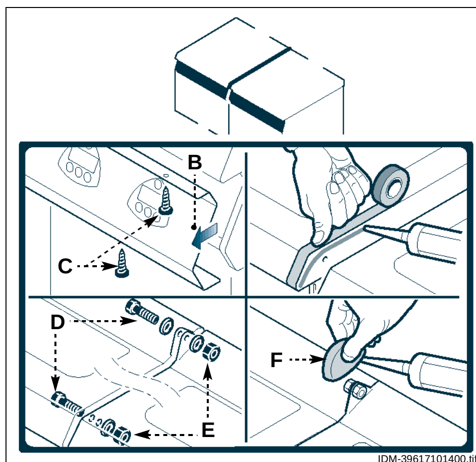
El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.


IDM-39617101300_1.tif

MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
2 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
3 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
4 - Aproximar los aparatos.
5 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
6 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
7 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(F)** y montar para cubrir la zona de fijación.
8 - Reinstalar los paneles de mandos **(B)** una vez concluida la operación.



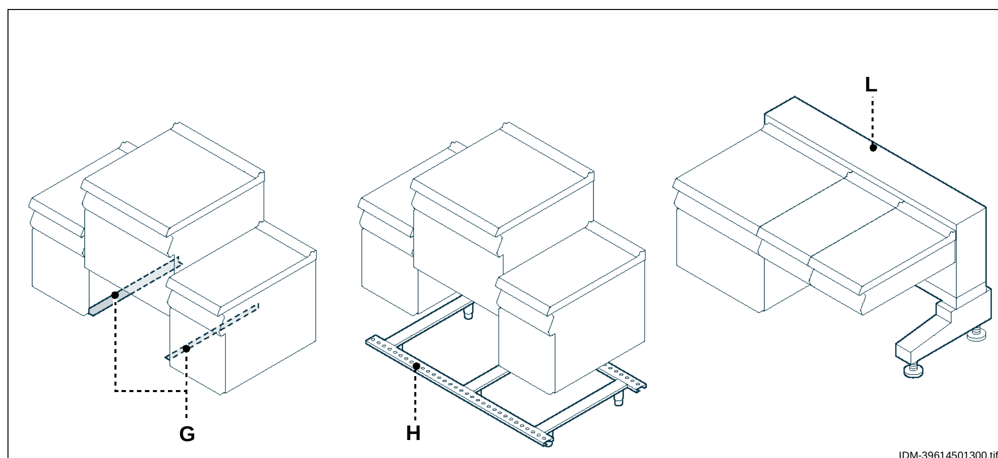


En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:

G) Kit para la instalación "de puente"

H) Kit barra de soporte

L) Kit para la instalación "en mueble"



CONEXIÓN ELÉCTRICA

 **Importante**

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N no conmutable.

El aparato debe ser pedido para una determinada tensión, considerando que no está permitido efectuar ninguna transformación.

 **Precaución - advertencia**



Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.

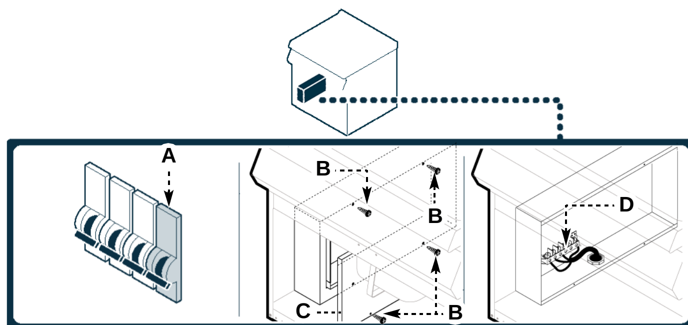
2 - Desenroscar los tornillos **(B)** para desmontar la protección **(C)**.

3 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(D)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.
Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.

 **Importante**

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

4 - Para concluir, reinstalar la protección **(C)**.



IDM-39617101500.tif

ES

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO



Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
3 - Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

MODALIDADES DE REGULACIÓN



Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

SOSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

MODALIDADES DE SOSTITUCIÓN

El aparato no necesita sostituciones de componentes funcionales realizadas por técnicos especializados sino la sostitución de elementos de servicio que puede llevar a cabo el usuario.

FIN DE LA VIDA ÚTIL Y DESGUACE DEL APARATO

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).

Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.



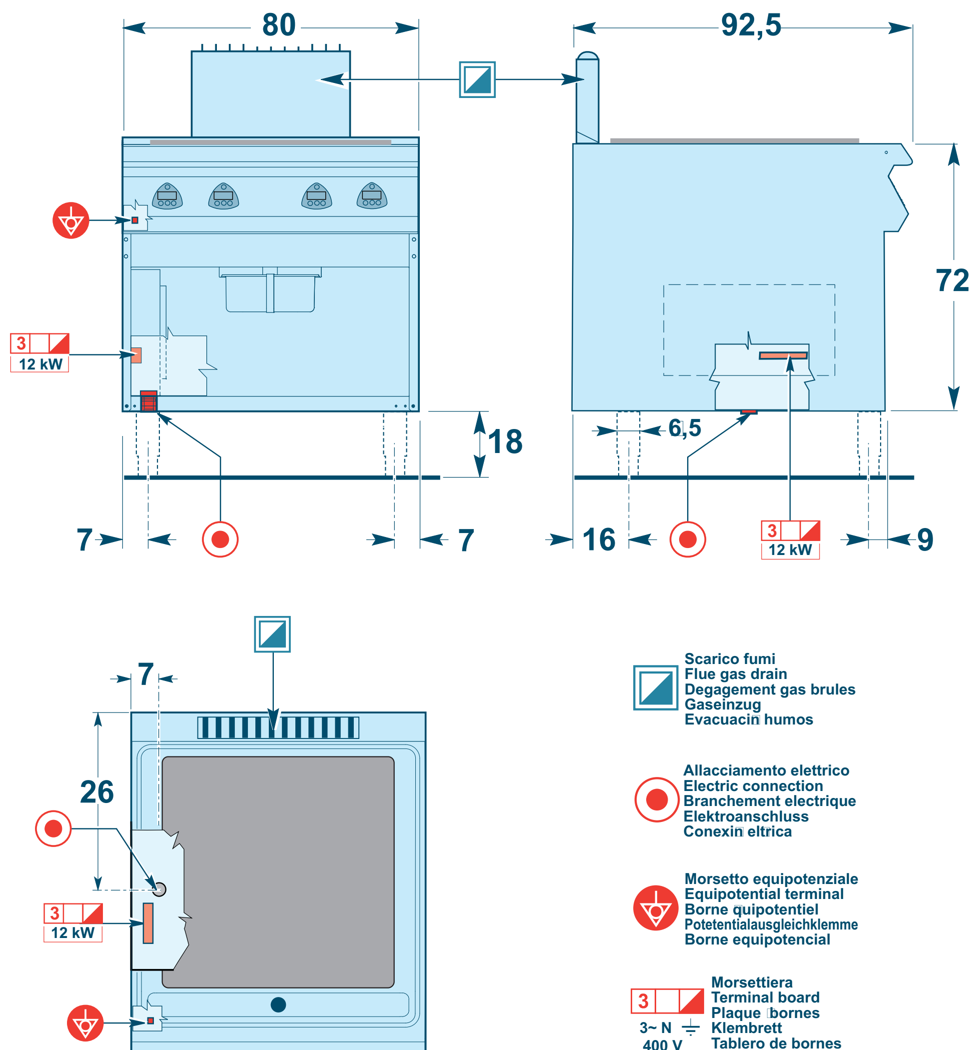
Importante

No abandonar en el ambiente productos que no sean biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

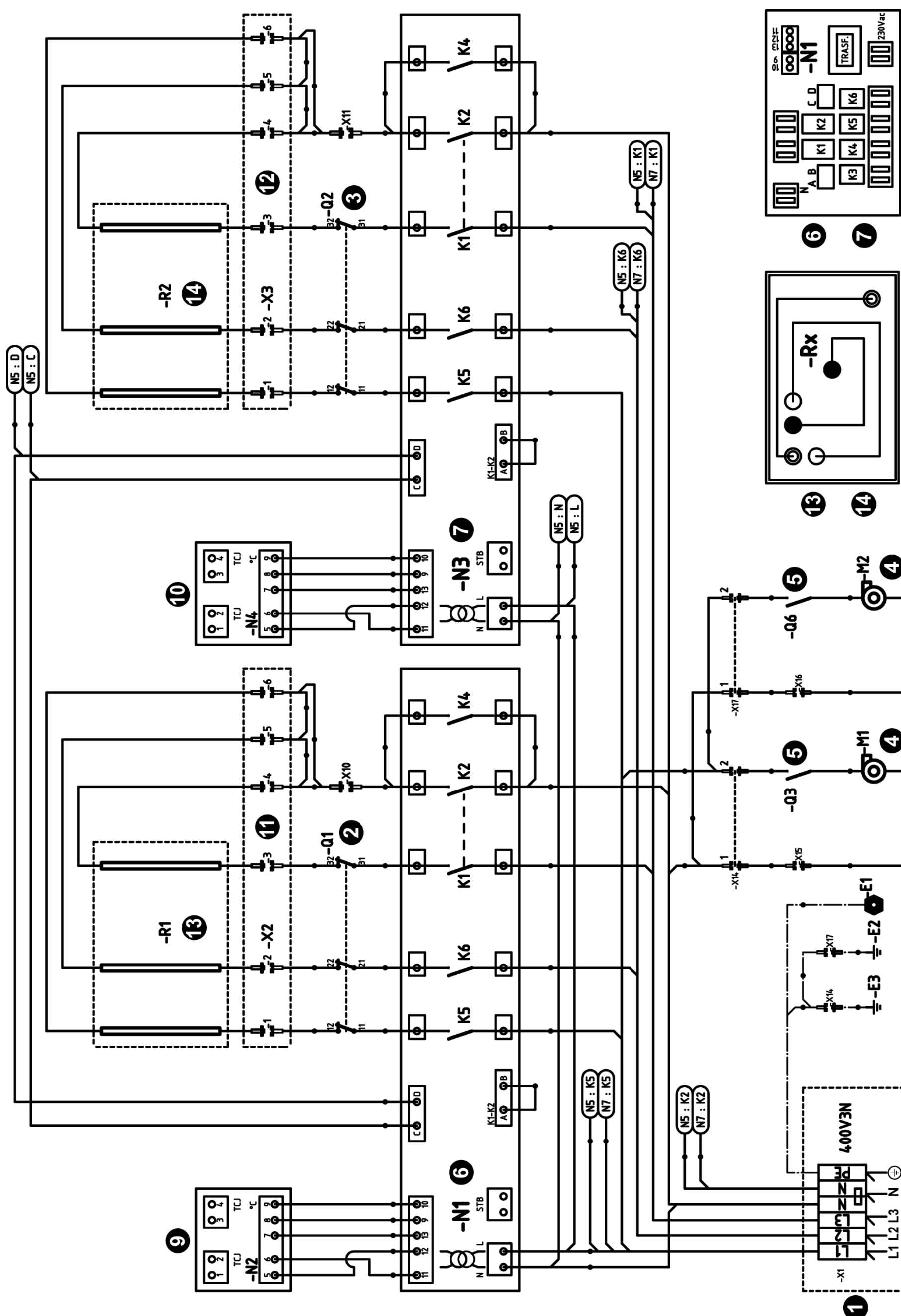
ES

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
		Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
191TPE	12 kW	400 V3~N	50-60 Hz	24 A

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



SCHEMA ELETTRICO (400V/3N - A) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (400V/3N - A)
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (400V/3N - A) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (400V/3N - A)
ESQUEMA ELÉCTRICO (400V/3N - A)



SCHEMA ELETTRICO (400V/3N - A) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (400V/3N - A) ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (400V/3N - A) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (400V/3N - A) ESQUEMA ELÉCTRICO (400V/3N - A)

1)Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes

2)Termostato di sicurezza anteriore - Front safety thermostat - Sicherheitsthermostat vorn - Thermostat de sécurité avant - Termostato de seguridad delantero

3)Termostato di sicurezza posteriore - Rear safety thermostat - Sicherheitsthermostat hinten - Thermostat de sécurité arrière - Termostato de seguridad trasero

4)Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - Ventilador

5)Termostato bimetallo - Bimetal thermostat - Bimetall-Thermostat - Thermostat bimétal - Termostato bimetal

6)Scheda elettronica anteriore - Front electronic circuit board - Vordere Steuerplatine - Carte électronique avant - Tarjeta electrónica delantera

7)Scheda elettronica posteriore - Rear control keypad - Hinteres Bedienfeld - Carte électronique arrière - Tarjeta electrónica trasera

9)Tastiera comandi anteriore - Front control keypad - Vorderes Bedienfeld - Clavier des commandes avant - Teclado de mandos delantero

10) Tastiera comandi posteriore - Rear control keypad - Hinteres Bedienfeld - Clavier des commandes arrière - Teclado de mandos trasero

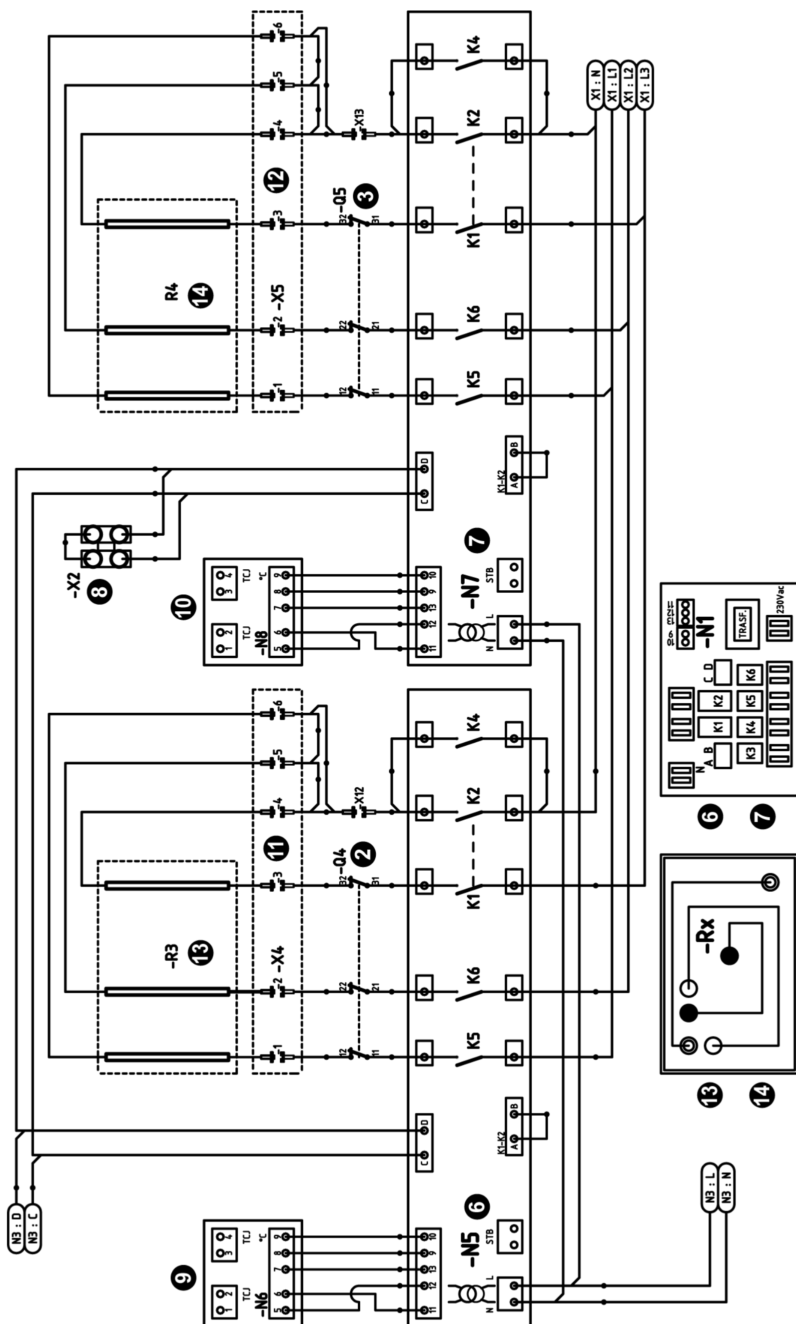
11) Connettore 6 poli - 6-pin connector - 6-poliger Steckverbinder - Connecteur 6 pôles - Connettore 6 poli

12) Connettore 9 poli - 9-pin connector - 9-poliger Steckverbinder - Connecteur 9 pôles - Connettore 9 poli

13) Piastra elettrica anteriore sinistra - Front left electric plate - Vordere linke Elektro-Kochplatte - Plaque électrique avant gauche - Plancha eléctrica delantera izquierda

14) Piastra elettrica posteriore sinistra - Rear left electric plate - Hintere linke Elektro-Kochplatte - Plaque électrique arrière gauche - Plancha eléctrica trasera izquierda

SCHEMA ELETTRICO (400V/3N - B) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (400V/3N - B)
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (400V/3N - B) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (400V/3N - B)
ESQUEMA ELÉCTRICO (400V/3N - B)



CT3166950.fm

SCHEMA ELETTRICO (400V/3N - B) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (400V/3N - B) ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (400V/3N - B) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (400V/3N - B) ESQUEMA ELÉCTRICO (400V/3N - B)

2) Termostato di sicurezza anteriore - Front safety thermostat - Sicherheitsthermostat vorn - Thermostat de sécurité avant - Termostato de seguridad delantero

3) Termostato di sicurezza posteriore - Rear safety thermostat - Sicherheitsthermostat hinten - Thermostat de sécurité arrière - Termostato de seguridad trasero

4) Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - Ventilador

5) Termostato bimetallo - Bimetal thermostat - Bimetall-Thermostat - Thermostat bimétal - Termostato bimetal

6) Scheda elettronica anteriore - Front electronic circuit board - Vordere Steuerplatine - Carte électronique avant - Tarjeta electrónica delantera

7) Scheda elettronica posteriore - Rear electronic circuit board - Hinteres Bedienfeld - Rear electronic circuit board - Tarjeta electrónica trasera

8) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal - Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance - Borne seccionamiento potencia

9) Tastiera comandi anteriore - Front control keypad - Vorderes Bedienfeld - Clavier des commandes avant - Teclado de mandos delantero

10) Tastiera comandi posteriore - Rear control keypad - Hinteres Bedienfeld - Clavier des commandes arrière - Teclado de mandos trasero

11) Connettore 6 poli - 6-pin connector - 6-poliger Steckverbinder - Connecteur 6 pôles - Connettore 6 poli

12) Connettore 9 poli - 9-pin connector - 9-poliger Steckverbinder - Connecteur 9 pôles - Connettore 9 poli

13) Piastra elettrica anteriore destra - Front right electric plate - Vordere rechte Elektro-Kochplatte - Plaque électrique avant droite - Plancha eléctrica delantera derecha

14) Piastra elettrica posteriore destra - Rear right electric plate - Hintere rechte Elektro-Kochplatte - Plaque électrique arrière droite - Plancha eléctrica trasera derecha